

# Planella Montsant DO 75cl



75 cl

 ES - Montsant - 2022 Joan d'Anguera

Kräftiges Rubin mit violettem Schimmer. In der Nase dunkle Kirsche, Brombeere und Pflaume, dazu Graphit, Kakao und mediterrane Kräuter. Am Gaumen trocken, dicht und seidig, mit reifer Frucht, kühler, kalkiger Ader und feinem, kreidigem Tannin. Der Abgang ist lang, würzig und mineralisch. Gewachsen auf alten Reben der Finca La Planella spontan vergoren, teils ganze Trauben, und rund 12 Monate in französischer Eiche gereift □ ein präziser, energiegeladener Montsant mit Spannung.

	<b>Traubensorte</b>	Garnacha/Cariñena
	<b>Herkunft</b>	Montsant
	<b>Produzent</b>	Joan d'Anguera
	<b>Vinifikation</b>	Biodynamische Lagen Handlesen Selektion der Trauben temperaturkontrollierte Gärung (27-29 °C) mit hohem Anteil ganzer Trauben spontane Hefen schonende Extraktion Ausbau 12 Monate in gebrauchten Barriques, minimale Schönung/Filtration.
	<b>Charakter</b>	Kräftiges Rubin mit violettem Schimmer. In der Nase dunkle Kirsche, Brombeere und Pflaume, dazu Graphit, Kakao und mediterrane Kräuter. Am Gaumen trocken, dicht und seidig, mit reifer Frucht, kühler, kalkiger Ader und feinem, kreidigem Tannin. Der Abgang ist lang, würzig und mineralisch. Gewachsen auf alten Reben der Finca La Planella spontan vergoren, teils ganze Trauben, und rund 12 Monate in französischer Eiche gereift □ ein präziser, energiegeladener Montsant mit Spannung.
	<b>Passt zu</b>	Lammkoteletts, Rinderbraten, Pilzragout, Ratatouille
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2030 geniessen, 16-18 °C
	<b>Artikel Nr.</b>	09759/22
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2022
	<b>Weintyp</b>	Rotweine