

Priorat DOCa L'Inconscient

DOQ 75cl



75 cl

ES - Priorat - 2023

Les Cousins Marc & Adrià

L'Inconscient 2023 zeigt Priorat von der frischen, unkomplizierten Seite. In der Nase rote Beeren, dunkle Kirsche und Pflaume, dazu Veilchen, Lakritze, Kräuter und ein klarer Schieferzug. Am Gaumen trocken, saftig und erstaunlich leichtfüssig, mit lebendiger Säure, seidiger Textur und feinkörnigen, präsenten Tanninen. Der Ausbau im grossen Gebinde betont Frucht, Würze und mineralische Länge ohne Holzdominanz.

	Traubensorte	CS/Cariñena/Garnacha Negra/Merlot/Viognier/Syrah
	Herkunft	Priorat
	Produzent	Les Cousins Marc & Adrià
	Vinifikation	Handlese temperaturkontrollierte Vergärung kurze Maischzeit (ca. 4-6 Tage) Ausbau im grossen Holzgebinde (7000l) zur Bewahrung von Frische und Trinkfluss.
	Charakter	L'Inconscient 2023 zeigt Priorat von der frischen, unkomplizierten Seite. In der Nase rote Beeren, dunkle Kirsche und Pflaume, dazu Veilchen, Lakritze, Kräuter und ein klarer Schieferzug. Am Gaumen trocken, saftig und erstaunlich leichtfüssig, mit lebendiger Säure, seidiger Textur und feinkörnigen, präsenten Tanninen. Der Ausbau im grossen Gebinde betont Frucht, Würze und mineralische Länge ohne Holzdominanz.
	Passt zu	Lamm, Rind, Tapas, Grilladen, Schmorgerichte, Pilzgerichte, gereifter Hartkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2031 geniessen, 16-18°C
	Artikel Nr.	09727/23
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2023
	Weintyp	Rotweine