

Clos Mogador Priorat DOQ Gratallops 2021

Schwarzkirsche, Johannisbeere, mediterrane Kräuter, Schiefer und Kakao, feinkörniges Tannin, konzentriert mit Wärme

Winzer: Clos Mogador
Region: Priorat
Rebsorte: 45% Garnacha, 29% Carinena, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Farbe: rot
Ausbau: 18 Monate großes Holzfass
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Schmorbraten, Wildhase und Wildgeflügel, Innereien, Fenchelauflauf, Rote Beete Risotto

0.75 l – Bestellnummer n328121

Clos Mogador
Priorat

Dem aus Frankreich stammenden Oenologen René Barbier ist es in Jahrzehnten harter Arbeit gelungen, die wilden Hügel über Tarragona nahe der Ostküste Spaniens zu einer der renommiertesten Weinregionen Spaniens zu machen. In Gratallops hat er sich seine eigene Domaine geschaffen. Die Böden dieser steilen, oft terrassenförmigen Hügel bestehen hauptsächlich aus Schiefer. Durch die Spalten des Gesteins können die Wurzeln auf der Suche nach Wasser während der trockenen Sommermonate tief in die Erde eindringen. Auch wenn die Sonne oft gleißend vom Himmel brennt, sind die Temperaturen aufgrund der Höhe und der feuchten Winde vom Meer eher gemäßigt. Der Siruana, ein Nebenfluss des Ebros, versorgt die Täler ausreichend mit Wasser und gewährleistet eine gute Vegetation. In diesem einzigartigen Mikroklima entstehen mineralische, substanzreiche, dennoch subtile Weine, die über viele Jahrzehnte ihre vitale Feinheit bewahren.

Abbildung unverbindlich