



LO PETITE PAU Priorat DOQ 2023

Bio-Wein

**Viel Körper und intensive Fruchtnoten
von Preiselbeeren, dazu ein Hauch
Schiefer, sanfte Tanninstruktur**

Winzer: Celler Hidalgo Albert

Region: Priorat

Rebsorte: Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon,
Merlot,

Farbe: rot

Ausbau: Holzfass

Alkohol: 14.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Rinderrouladen und deftigen
Gemüseintöpfen

0.75 l – Bestellnummer n329023

Celler Hidalgo Albert Priorat

Hidalgo Albert ist eine Familie, die seit mehr als 25 Jahren mit der Welt des Weins verbunden ist. Celler Hidalgo Albert ist ein Projekt, das 2003 mit dem Ziel ins Leben gerufen wurde, biologische Qualitätsweine mit traditionellen Arbeitsmethoden herzustellen. Der gewählte Ort: Poboleda, im Norden des historischen Priorats gelegen. Nachdem vor 20 Jahren das Weinwunder des Priorats begann, lockte es immer wieder innovative Weinmacher in die kleine Region. Bei Hidalgo Albert steht die Arbeit im Weinberg im Vordergrund, die ausschließlich von Hand erfolgt. Die unterschiedlichen Lagen in den

kleinteiligen Weinbergen erfordern einen hohen Aufwand. Auf den idealen Reifegrad der Trauben wird bei der Ernte großen Wert gelegt, dies bedeutet im gleichen Weinberg manchmal drei Durchgänge pro Herbst, um das jeweils beste Traubenmaterial zu bekommen. Den Rotweinen wird viel Zeit zum Entwickeln gegeben: Für mindestens zwölf Monate reifen sie in Barriques aus französischer Eiche, bevor sie in den Verkauf kommen. Das Ergebnis sind gebietstypische Weine moderner Ausprägung, die preislich auf dem Boden bleiben.