

LO PETITE PAU
Priorat DOQ 2020

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: Edelstahl
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Rinderrouladen und deftigen Gemüseeintöpfen

0.75 l – Bestellnummer n329020

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.

Abbildung unverbindlich