



Clos Manyetes DOQ Priorat 2016

**Vollreife, konzentrierte dunkle Früchte,
Wildkräuter und Leder, würzig,
komplex, kraftvoll und lang**

Winzer: Clos Mogador

Region: Priorat

Rebsorte: 100% Carinena

Farbe: rot

Ausbau: Barrique

Alkohol: 14.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Braten- und Wildgerichten, zu
Roastbeef und Châteaubriand

0.75 l – Bestellnummer n328116

Falstaff: 98 Punkte

Clos Mogador Priorat

Dem aus Frankreich stammenden Oenologen René Barbier ist es in Jahrzehnten harter Arbeit gelungen, die wilden Hügel über Tarragona nahe der Nordostküste 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 gemäßig. Der Siruana, ein Nebenfluss des Ebro, 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.