



2018 Clos d'En Ferran

Priorat DOCa, Michel Rolland & Javier Galarreta

Ganz viel Klasse aus Porrera, dem ältesten und unwirtlichsten Distrikt des Priorat

Beschreibung:

Die Trauben stammen aus der Parzelle Clos d'En Ferran, die sich in der Nähe des Dorfes Porrera befindet. Die Böden sind reich an devonischem Eisenschiefer, dem ältesten Gestein des DOQ Priorat.

Degustationsnotiz:

Brillantes Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Intensiv aromatisches Nasenbild von roten und schwarzen Beeren, Granatapfel und mediterranen Kräutern wie Thymian und Lavendel. Auch ein Anflug von Blondorangenschale und Kirschwasser. Am Gaumen lebhaft, tänzerisch, mit fast burgundischer Finesse; filigran wirkend aber mit warmer Fülle und seidiger Textur. Noten von roten Waldbeeren und warmen Gewürzen wie Zimt und Muskatnuss führen zu einem fruchtigen, lang anhaltenden Finale, mitgeprägt von der Priorat-typischen, kühlen Mineralität.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Priorat

Produzent:

Rolland & Galarreta

Bewertung(en):

Decanter 97/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 94/100, Schweizerische Weinzeitung 19/20

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

62% Cariñena, 38% Garnacha

Artikelnummer:

1182718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos d'En Ferran

Priorat DOCa

Michel Rolland & Javier Galarreta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Decanter 97/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 94/100, Schweizerische Weinzeitung 19/20
Rebsorte(n): 62% Cariñena, 38% Garnacha
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.