



2016 Vinyes Velles

Priorat DOCa, Bodega Ferrer Bobet

Hochlagen-Priorat vom Winzerduo

Beschreibung:

Aus dem Traum von zwei Freunden, gemeinsam Spitzen-Priorat-Weine zu erzeugen, ist die Bodega Ferrer Bobet entstanden. Sergi Ferrer-Salats und Raúl Bobets Weingut liegt in Porrera, einer der kühlestn Gegenden des Priorats, geprägt von steilen Schieferhängen. Der Vinyes Velles – wie der Name sagt, von alten Rebstöcken – entsteht in Handlese, durch schonende Bewegungen mittels Schwerkraft und einen 15-monatigen Barriqueausbau.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen. Ausdrucksstarkes Fruchtbouquet von schwarzer Kirsche, Blaubeere und schwarzer Waldbrombeere. Nun auch exotisch anmutende Gewürznoten, getrocknete Blütenblätter, Grafit und geröstete Moccabohne. Am Gaumen mit beeindruckender Fülle die von der schiefrigen, rauchigen Mineralität getragen wird. Herrliche Priorat-Wärme. Subtile Barriquenoten von Kokosgebäck und dunklem Edelholz. Meisterlich eingebundenes Tannin vereint sich mit dem feinen Säurespiel in grossartiger Harmonie.

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:

Ferrer Bobet

Bewertung(en):

James Suckling 95/100, Score 19/20, Parker 94/100

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

84% Carignan, 16% Grenache

Artikelnummer:

1278116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vinyes Velles

Priorat DOCa
Bodega Ferrer Bobet

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Score 19/20, Parker 94/100
Rebsorte(n): 84% Carignan, 16% Grenache
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.