



2010 Clos Mogador

Priorat DOCa, Isabelle & René Barbier

Parker meint: Das wird ein super Clos Mogador – warten Sie nicht mit Bestellen!

Nota di degustazione:

Intensives Purpur-Granat. Komplexes Dörrfrucht-Bouquet mit feiner Tabaksüsse, Speckpflaumen, Birnenbrot und schwarze Oliven. Reife Tannine im druckvollen Gaumen, viel schwarze Frucht und Korinthschokolade, gute Balance zwischen Priorat-Süsse und René Barbier-Charakter, fleischiges Extrakt und beeindruckende Fülle bis ins brombeerige Finale. Ein weiteres Meisterwerk von René Barbier.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Priorat
Produttore:	Clos Mogador
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 94-96/100
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	44% Grenache, 25% Carignan, 16% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0346710

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Mogador

Priorat DOCa

Isabelle & René Barbier

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 94-96/100
Varietà d'uva:	44% Grenache, 25% Carignan, 16% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.