

Noch nicht bewertet

Preis: 115,00 CHF

Priorat DOQ, Rotwein, 15%Vol



Beschreibung

Grossformat 150cl Magnum in Holzkiste.

52% Garnacha, 38% Cariñena und 10% Cabernet Sauvignon. Ungefiltert.

Ausbau während 15 Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche.

Ein majestätisches, mundfüllendes Elixier! Stoffiges, nach nassem Stein, Mokka, Leder und Rosinen duftendes Bukett. Im Mund treten dann starke Würz- und Röstaromen zutage. Trotz seiner ganzen Kraft schon erstaunlich zugänglich und trinkreif. Ein Wein, der wie eine ganze Mahlzeit schmeckt und einen Abgang besitzt, von dem man noch lange etwas hat! Ein ganz grosser Wein, der ganz bestimmt auch Sie überzeugen wird!

Degustationsnotiz des Produzenten:

Round, complex fruit flavors of blackberry and plum, with a long, fresh finish.

This highly limited cuvée is hand made from 100-year-old vines that suffer daily to survive in dense slate soils on steep hillsides. Their fruit offers a unique mineral complexity that could come from no other place on earth and has done so since Carthusian monks first planted vines in Priorat in the 12th century (Priorat is the Catalan word for 'priory'). Serve Gran Clos with any grilled meat—especially beef and lamb—Serrano ham or aged cheeses such as Parmigiano, Manchego and Cheddar.