

Finca Dofi Priorat DOQ

Alvaro Palacios
Spanien, Priorat



Vinifikation

Gärung in offenen Holzgärständern, Lagerung für 14 - 16 Monate in mittelgrossen Fudres, Abfüllung ohne Filtration

Charakter

Tiefes Purpurrot; im Duft fein und elegant, burgundische Anmutung, offenes Bouquet mit Tiefgang, rote Frucht und Beerennoten, dazu florale Akzente und Kräuternoten; zeigt im Gaumen zunehmend mehr und mehr Ausdruck, körperreich mit leicht pikanten Noten, fein mentholisch, ausfüllend im Gaumen, fein eingebaute Tannine; fruchtbetontes Spiel bis ins lange, balancierte Finale

Geschichte

Mitten in den unwegsamen katalonischen Bergen produziert Alvaro Palacios seit den 80er Jahren aussergewöhnliche Weine im Stil der neuen Generation von spanischen Weinmachern. Finca Dofi ist der Ursprung Palacios' Priorat-Projekt. Ursprünglich als Clos Dofi bekannt, ist nun die "Finca Dofi" ein 16 Hektar grosser Weinberg auf dem Gemeindeboden Gratallops. Dabei nimmt Garnacha mit mehr als 90% die Hauptstellung auf den steilen Parzellen ein. Die für uns ungewöhnliche, "kühle" Nord- und Ostausrichtung trägt dazu bei, dass sich die Frische und Eleganz in diesem Wein so trefflich wiederfindet.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind und Rinds-Filet, Lamm, Wild, reife Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	95% Grenache Noir, 5% Syrah / Shiraz
Trinkreife:	2022 - 2040
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen



2020	Robert Parker	96/100
2020	Penin	96/100
2018	Robert Parker	96/100
2017	Robert Parker	95/100
2012	Robert Parker	94/100

