



## "Morca" Garnacha DO Campo de Borja

Bodegas Morca  
Spanien, Campo de Borja

CHF 45.80

### Vinifikation

Handlese in 15 kg Boxen, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Reifung für 20 Monate in französischen Eichenfässern, nur die besten Fässer werden für die Abfüllung selektioniert

### Charakter

Ganz dunkles Purpur-Rot; im Duft vollgepackt mit betörend verführerischen Düften und Noten: blumig, schwarze Kirschen, exotische Gewürze, Vanille & Zedernoten vom Ausbau in den Barriques; auf dem Gaumen besticht der "Morca" mit seiner Fülle und enormen Präsenz, Tannin sind verpackt in einer nicht endenden Wolke von Portwein-Süsse, röstige Bourbonnoten und verschwenderischen Gewürzen

Limitierte Produktion: 9600 x 75cl Flaschen

Dieser Wein wird vegan produziert.

### Terroir

Die Trauben für den Morca Garnacha kommen von den besten Weinbergen mit alten Buschwein Reben der Bodega - es ist DIE Selektion von Bodegas Morca

### Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Wild-Geflügel, Schmor-Braten, Eintopf, kräftige Gerichte, rassige Halbhart-Käse, Hart-Käse

### Technische Details

Traubensorten:	100% Garnacha
Trinkreife:	- 2034
Alkohol:	15.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

### Bewertungen



---

2021	Penin	94/100
2018	Robert Parker	92/100
2018	Penin	94/100
2016	Penin	94/100
2016	Robert Parker	90/100
2015	Robert Parker	90/100