



"Clos Martinet" Priorat DOQ

Mas Martinet
Spanien, Priorat

Vinifikation

Abgestimmtes Timing zur Lese, Selektion des Traubenguts (40% wird verwendet), Einmaischen für 1 Monat, Ausbau für 17 Monate in neuen Barriques

Charakter

Tiefes, sattes Purpur mit violetter Schimmer; in der Nase intensive Aromen von reifen Pflaumen, Cassis, feine Schokoladennoten; grosse Fülle und Dichte im Gaumen, eleganter Fluss, reife Tannine; eindrucksvolles, nicht enden wollendes Finale

Terroir

Single Vineyard auf 1000MüM

Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Rind, Lamm, Wild, reife Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	Syrah / Shiraz , Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2027 - 2032
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2021	Robert Parker	98/100
2020	Robert Parker	97/100
2018	Robert Parker	96/100
2017	Robert Parker	95/100
2017	Falstaff	96/100
2015	Robert Parker	96/100
2015	Weinwisser	19/20
2014	Robert Parker	94/100
2013	Robert Parker	95/100
2012	Robert Parker	95/100
2009	Robert Parker	97/100