



Priorat DOCa Martinet Bru DOQ

Bio 75cl





75 cl

 ES - Priorat - 2022

 Mas Martinet

Martinet Bru 2022 ist der zugängliche Priorat von Mas Martinet aus biologischem Anbau. In der Nase zeigt er dunkle Beeren und schwarze Kirsche, dazu Veilchen, Kräuter und klaren Schiefer. Am Gaumen trocken, saftig und präzise, mit lebendiger Säure, feinkörnigen Tanninen und einer kühlen, mineralischen Spannung bis in den langen Nachhall. Ein Teil der Partie wird mit Kohlensäuremischung gearbeitet, der Ausbau erfolgt in grossen und kleinen gebrauchten Holzfässern, ungeschönt und unfiltriert abge

	Traubensorte	Garnacha Negra/Syrah
	Herkunft	Priorat
	Produzent	Mas Martinet
	Vinifikation	Sehr geringe Erträge und selektive Handlese temperaturkontrollierte Vergärung, teils Kohlensäuremischung Ausbau in grossen und kleinen gebrauchten Holzfässern ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.
	Charakter	Martinet Bru 2022 ist der zugängliche Priorat von Mas Martinet aus biologischem Anbau. In der Nase zeigt er dunkle Beeren und schwarze Kirsche, dazu Veilchen, Kräuter und klaren Schiefer. Am Gaumen trocken, saftig und präzise, mit lebendiger Säure, feinkörnigen Tanninen und einer kühlen, mineralischen Spannung bis in den langen Nachhall. Ein Teil der Partie wird mit Kohlensäuremischung gearbeitet, der Ausbau erfolgt in grossen und kleinen gebrauchten Holzfässern, ungeschönt und unfiltriert abge
	Passt zu	Lamm, Rind, Wild, Schmorgerichte, Grilladen, Pilzgerichte, gereifter Hartkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2032 geniessen, 16-18°C
	Artikel Nr.	09724/22
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2022
	Weintyp	Rotweine

