



Priorat DOCa Clos Martinet DOQ

Bio 75cl











75 cl

 ES - Priorat - 2022

 Mas Martinet

los Martinet 2022 stammt aus den Schieferlagen von Gratallops und wird von Sara Pérez verantwortet. Er zeigt Priorat mit überraschender Frische trotz warmem Jahrgang. In der Nase rote und dunkle Beeren, Pflaume, Unterholz, Kräuter und klare Schiefermineralik. Am Gaumen trocken, dicht und zugleich fließend, mit feinkörnigem Tannin, lebendiger Säure und salziger Spannung. Ausbau in Beton, Betoneiern, Tonamphoren und Foudre bringt Tiefe ohne Holzdominanz.

	Traubensorte	Garnacha, Syrah, Carinyena
	Herkunft	Priorat
	Produzent	Mas Martinet
	Vinifikation	Teilweise Kohlensäuremischung Co-Fermentation mit Rappen und langer Maischestandzeit (ca. 5 Wochen) Vergärung in Beton mit Naturhefen Ausbau in Beton, Betoneiern, Tonamphoren und Foudre Füllung im März 2024.
	Charakter	los Martinet 2022 stammt aus den Schieferlagen von Gratallops und wird von Sara Pérez verantwortet. Er zeigt Priorat mit überraschender Frische trotz warmem Jahrgang. In der Nase rote und dunkle Beeren, Pflaume, Unterholz, Kräuter und klare Schiefermineralik. Am Gaumen trocken, dicht und zugleich fließend, mit feinkörnigem Tannin, lebendiger Säure und salziger Spannung. Ausbau in Beton, Betoneiern, Tonamphoren und Foudre bringt Tiefe ohne Holzdominanz.
	Passt zu	Rind, Lamm, Wild, Schmorgerichte, Grilladen, Pilzgerichte, gereifter Hartkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2035 genießen, 16-18°C
	Artikel Nr.	09725/22
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2022
	Weintyp	Rotweine