



Priorat DOCa L'Inconscient DOQ

75cl














75 cl

 ES - Priorat - 2024

 Les Cousins Marc & Adrià

L'Inconscient 2023 zeigt Priorat von der frischen, unkomplizierten Seite. In der Nase rote Beeren, dunkle Kirsche und Pflaume, dazu Veilchen, Lakritze, Kräuter und ein klarer Schieferzug. Am Gaumen trocken, saftig und erstaunlich leichtfüssig, mit lebendiger Säure, seidiger Textur und feinkörnigen, präsenten Tanninen. Der Ausbau im grossen Gebinde betont Frucht, Würze und mineralische Länge ohne Holzdominanz.

	Traubensorte	CS/Cariñena/Garnacha Negra/Merlot/Viognier/Syrah
	Herkunft	Priorat
	Produzent	Les Cousins Marc & Adrià
	Vinifikation	Handlese temperaturkontrollierte Vergärung kurze Maischestandzeit (ca. 4-6 Tage) Ausbau im grossen Holzgebilde (7000l) zur Bewahrung von Frische und Trinkfluss.
	Charakter	L'Inconscient 2023 zeigt Priorat von der frischen, unkomplizierten Seite. In der Nase rote Beeren, dunkle Kirsche und Pflaume, dazu Veilchen, Lakritze, Kräuter und ein klarer Schieferzug. Am Gaumen trocken, saftig und erstaunlich leichtfüssig, mit lebendiger Säure, seidiger Textur und feinkörnigen, präsenten Tanninen. Der Ausbau im grossen Gebinde betont Frucht, Würze und mineralische Länge ohne Holzdominanz.
	Passt zu	Lamm, Rind, Tapas, Grilladen, Schmorgerichte, Pilzgerichte, gereifter Hartkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2031 geniessen, 16-18°C
	Artikel Nr.	09727/24
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2024
	Weintyp	Rotweine