



Planella Montsant DO 75cl



75 cl

 ES - Montsant - 2022

 Joan d'Anguera

Kräftiges Rubin mit violetter Schimmer. In der Nase dunkle Kirsche, Brombeere und Pflaume, dazu Graphit, Kakao und mediterrane Kräuter. Am Gaumen trocken, dicht und seidig, mit reifer Frucht, kühler, kalkiger Ader und feinem, kreiðigem Tannin. Der Abgang ist lang, würzig und mineralisch. Gewachsen auf alten Reben der Finca La Planella spontan vergoren, teils ganze Trauben, und rund 12 Monate in französischer Eiche gereift ☺ ein präziser, energiegeladener Montsant mit Spannung.

	Traubensorte	Garnacha/Cariñena
	Herkunft	Montsant
	Produzent	Joan d'Anguera
	Vinifikation	Biodynamische Lagen Handlese Selektion der Trauben temperaturkontrollierte Gärung (27-29 °C) mit hohem Anteil ganzer Trauben spontane Hefen schonende Extraktion Ausbau 12 Monate in gebrauchten Barriques, minimale Schönung/Filtration.
	Charakter	Kräftiges Rubin mit violetter Schimmer. In der Nase dunkle Kirsche, Brombeere und Pflaume, dazu Graphit, Kakao und mediterrane Kräuter. Am Gaumen trocken, dicht und seidig, mit reifer Frucht, kühler, kalkiger Ader und feinem, kreiðigem Tannin. Der Abgang ist lang, würzig und mineralisch. Gewachsen auf alten Reben der Finca La Planella spontan vergoren, teils ganze Trauben, und rund 12 Monate in französischer Eiche gereift ☺ ein präziser, energiegeladener Montsant mit Spannung.
	Passt zu	Lammkoteletts, Rinderbraten, Pilzragout, Ratatouille
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2030 genießen, 16-18 °C
	Artikel Nr.	09759/22
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2022
	Weintyp	Rotweine