



2016 Clos Mogador

Priorat DOCa, Isabelle & René Barbier

Rarität vom Priorat-Pionier

Beschreibung:

Die Domaine «Clos Mogador» liegt auf den wilden Hügeln über Tarragona, nahe der Nordostküste Spaniens. In dieser Region Wein anzubauen ist ein Akt der Liebe. Man muss den Weinberg von Hand bearbeiten und die Erträge sind sehr gering. Die Böden dieser steilen, oft terrassenförmigen Hügel bestehen hauptsächlich aus Schiefer. Durch die Spalten des Schiefers können die Wurzeln auf der Suche nach Wasser während der Trockenheit der Sommermonate tief in die Erde eindringen.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Region: Priorat

Produzent: Clos Mogador

Bewertung(en): Score 20/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 45% Grenache, 29% Carignan, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0346716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Mogador

Priorat DOCa

Isabelle & René Barbier

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 20/20
Rebsorte(n):	45% Grenache, 29% Carignan, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.