



## 2006 Melis

Priorat DOQ

Ein wahrhafter Geheimtipp

### Degustationsnotiz:

Blasses Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Ausdrucksstarke Aromen von Waldbeeren, Holunder und Blaubeeren. Auch Korinthenschokolade, Feigenbrot, schwarze Oliven und feinerbe, mineralische Untertöne. In perfekter Trinkreife, mit druckvollem Gaumen und desserthafter Extraktsüsse. Das reife Tannin ist musterhaft eingebunden. Grossartiges Wechselspiel zwischen noblem Priorat-Terroir und portweinartiger Garnacha-Reife. Ein erstklassiger Priorat, der weder gefiltert noch geschönt abgefüllt wurde.

### 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:** Melis

**Bewertung(en):** Parker 91/100, Score 19/20

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.5 %

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 62% Garnacha, 19% Cariñena, 13% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah

**Artikelnummer:** 0674506

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Melis

Priorat DOQ

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Parker 91/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 62% Garnacha, 19% Cariñena, 13% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.