



## 2013 Coster de l'Ermita

Gratallops Priorat DOCa, Mas Igneus (Bio)

Ermita aus dem phänomenalen Priorat-Jahrgang 13

**Beschreibung:**

Wird nur in aussergewöhnlichen Jahrgängen hergestellt. Die Gärung erfolgt ausschliesslich in offenen Fässern. Anschliessend erfolgt der Ausbau zu 90% in neuen französischen Eichenfässern und zu 10% in amerikanischen Fässern während rund 18 Monaten.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Priorat
<b>Produzent:</b>	Mas Igneus s.l.
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Carignan
<b>Artikelnummer:</b>	1139913

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Coster de l'Ermita**

Gratallops Priorat DOCa  
Mas Igneus (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Carignan
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.