



2018 Coster de l'Ermita

Gratallops Priorat DOCa, Mas Igneus (Bio)

Spitzencuvée von der Priorat-Lage Ermita

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 15 Monaten.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit violetter Schimmer vom Rand bis zur Mitte. Ein fesselndes Bouquet von schwarzen kleinen Beeren als auch saftigen rote Kirschen, Nusspralinen und Pflaumenstreusel. Das vielschichtige, sich stetig verändernde Aromenbild umfasst zugleich rote Früchte wie Heidelbeeren und Waldhimbeeren, als auch schwarze Beeren wie Holunder und Cassis. Eine schiefrige Mineralität und feine Röstaromen umgarnen die imponierende Fruchtkomponente in Perfektion. Die aussergewöhnliche Intensität setzt sich im kompakten Gaumen fort. Ein einzigartiges Wechselspiel zwischen unverkennbarer Wärme und feinnerviger Frische. Das stattliche aber wunderbar proportionierte Tanningerüst und feine Säurespiel versprechen enorme Reserven.

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.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Priorat
Produzent:	Mas Igneus s.l.
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	100% Carignan
Artikelnummer:	1139918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coster de l'Ermita

Gratallops Priorat DOCa
Mas Igneus (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Bio
Ausbau:	15 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.