



2020 M de Mas Igneus

Priorat DOCa, Mas Igneus

Meisterwerk aus Gratallops

Beschreibung:

Daniel Cuesta Cantera, der junge Önologe von Mas Igneus, weiss wie man internationale Rebsorten im harschen Klima des Priorats gedeihen lässt, und hat den Mut, mit seiner Stilistik neue Wege im Priorat zu gehen. Die Kellerei befindet sich in Gratallops, der Priorat-Hochburg. Der M de Mas Igneus bündelt die Kraft und Sonne des Priorats zu einem explosiven Fruchterlebnis – authentisch und zeitgemäss zugleich.

Degustationsnotiz:

Brillantes Granatrot mit rubinroten Reflexen. Rote Kirschen, Himbeeren und Granatapfel in der intensiv duftenden Nase. Auch Steinfruchtaromen wie Pfirsich und Pflaume. Knackige Johannisbeere, grüner Pfeffer und ein Anflug von bittersüßem Kakaopulver. Fülliger Gaumenfluss mit grossartigem Fruchtdruck und unverkennbarer Priorat-Wärme. Warme Gewürze, Schokokirschen und eine ätherische Note von Rosmarin und Eukalytus in der saftigen Mitte. Angenehme Balance zwischen verführerischer Frucht und der regionentypischen, schiefrigen Mineralität. Feine Extraktsüsse und viel Schmelz bis ins lange nachklingende Finale.

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): Wine Enthusiast 93/100, Guía Peñín 92/100, Guía de Vinos Gourmets 95/100, Score 18.5/20

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 47% Grenache Noir, 20% Merlot, 14% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon, 6% Carignan

Artikelnummer: 1139820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

M de Mas Igneus

Priorat DOCa
Mas Igneus

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 93/100, Guía Peñín 92/100, Guía de Vinos Gourmets 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	47% Grenache Noir, 20% Merlot, 14% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon, 6% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 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.