# 2019 Selecció Especial Vinyes Velles

Priorat DOCa, Bodega Ferrer Bobet

Winzige Produktion aus den steilsten Schieferlagen des Priorats

**Beschreibung:**
Die Trauben für diesen seltenen sortenreinen Carignan stammen von 100-jährigen Reben und wachsen auf den sogenannten «coster» auf den typischen Schieferhängen des Priorats. Die einzelnen Partien werden separat ausgebaut und später zu einer würzig-eleganten Cuvée vereint.
**Degustationsnotiz:**
Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen. Faszinierende Aromen von Blaubeeren, schwarzen Kirschen und schwarzen Waldbeeren springen aus dem Glas. Auch warme Gewürznoten, dunkles Edelholz und ein Anflug von Pfeifentabak und Herbstlaub. Am Gaumen mit beeindruckender Aromenkomplexität und einer kühlen, schiefrigen Mineralität. Die dezente Barrique-Note, das feinkörnige Tannin und filigrane Säurespiel halten sich die Waage mit der Priorat-typischen Wärme und Fülle. Ein grossartiges Weinerlebnis bis ins endlos lange 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:** | Ferrer Bobet |
| **Bewertung(en):** | Parker 96/100, James Suckling 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100 |
| **Ausbau:** | 18 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2040 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Carignan |
| **Artikelnummer:** | 1278219 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Selecció Especial Vinyes Velles

Priorat DOCa
Bodega Ferrer Bobet

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Spanien |
| **Bewertung(en):** | Parker 96/100, James Suckling 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Carignan |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2040 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 18 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Service:** | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch