



## 2015 Clos Martinet

Priorat DO, Mas Martinet Viticultors

**Degustationsnotiz:**

Rigore Traubenselektion ergibt regelmässig Erträge von weniger als 20 hl/ha. Der Clos Martinet wird 18 Monate in französischer Eiche ausgebaut. Ein extrem gehaltvoller, warmherziger, sehr gut gelungener Priorat-Wein mit überraschender Frische und Finesse.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

**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:**

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** im Barrique

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0612215

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos Martinet**

Priorat DO  
Mas Martinet Viticultors

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Ausbau:** 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.