



2015 Clos Mogador

Priorat DOCa, Isabelle & René Barbier

Vom Priorat- Pionier René Barbier

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: Clos Mogador

Bewertung(en): Guía Proensa 98/100

Herstellung: 18 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: 2020–2035

Traubensorte(n): 45% Garnacha, 29% Cariñena, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

Originalgebinde: 6er-Holzkiste

Artikelnummer: 0346715075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Mogador

Priorat DOCa

Isabelle & René Barbier

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Proensa 98/100
Traubensorte(en): 45% Garnacha, 29% Cariñena, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2020–2035
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Grossholz
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.