



## 2014 Clos Mogador

Priorat DOCa, Isabelle & René Barbier

Vom Priorat-Pionier Rene Barbier

### Beschreibung:

Die Domaine «Clos Mogador» liegt auf den wilden Hügeln über Tarragona, nahe der Nordostküste Spaniens. In dieser Region Wein anzubauen ist ein Akt der Liebe. Man muss den Weinberg von Hand bearbeiten und die Erträge sind sehr gering. Die Böden dieser steilen, oft terrassenförmigen Hügel bestehen hauptsächlich aus Schiefer. Durch die Spalten des Schiefers können die Wurzeln auf der Suche nach Wasser während der Trockenheit der Sommermonate tief in die Erde eindringen.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Priorat
<b>Produzent:</b>	Clos Mogador
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Wine Spectator 93/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	49% Garnacha, 25% Cariñena, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0346714

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos Mogador**

Priorat DOCa

Isabelle & René Barbier

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20, Wine Spectator 93/100  
**Rebsorte(n):** 49% Garnacha, 25% Cariñena, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Ausbau:** 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.