



2009 Clos Mogador

Priorat DOCa, Isabelle & René Barbier

Legende in Bestform

Nota di degustazione:

Kompaktes Purpur mit violetter Mitte. Mineralische Lakritzenoten und schwarzer Pfeffer in der tiefgründigen Nase, Brombeeren, Heidelbeerkompott und Nelken dahinter, enorm konzentriert und desserthaft zugleich. Geschmeidige Extraktsüsse im veloursartigen Gaumen, gut eingebundene Tannine und wieder viel schwarze Frucht, nun auch Tabak und Trüffel, einzigartige Intensität mit verschwenderischem Weinfett, Blaubeeren und Veilchen bis ins lang anhaltende Finale. Der Kultwein vom Priorat-Pionier René Barbier.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Priorat
Produttore:	Clos Mogador
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 19/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	44% Garnacha, 25% Cariñena, 16% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah
Numero di articolo:	0346709

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Mogador

Priorat DOCa

Isabelle & René Barbier

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	44% Garnacha, 25% Cariñena, 16% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2028
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.