



2008 Clos Mogador

Priorat DOCa, Isabelle & René Barbier

Überwältigende Ratings: 96 Parker- und 99 Guía Proensa- Punkte!

Nota di degustazione:

Kompaktes Purpur-Schwarz. Dunkler Kaffee und Backpflaumen in der tiefgründigen Nase, auch Korinthen, Blaubeergelee und Engadiner Nusstorte dahinter. Herrliche Garnacha-Wärme im druckvollen Gaumen, runde Tannine begleitet von sanft umschliessender Extraktsüsse, schwarze Kirschen und Dörrbirnen, auch eingelegte Kastanien und Feigenkonfit, cremig-weich bis ins schokoladige Finale.

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:

Guía Proensa 99/100, Parker 96/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100, Guía Peñín 93/100

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2022

Varietà d'uva:

40% Garnacha, 20% Cariñena, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah

Numero di articolo:

0346708

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Mogador

Priorat DOCa

Isabelle & René Barbier

Origine: Spagna

Valutazioni: Guía Proensa 99/100, Parker 96/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100, Guía Peñín 93/100

Varietà d'uva: 40% Garnacha, 20% Cariñena, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah

Maturità: Jetzt bis 2022

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.