



2011 Clos Mogador

Priorat DOCa, Isabelle & René Barbier

Die Ikone des Priorat aus dem Spitzenjahrgang 2011

Abbinamenti:

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

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 96/100
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	2016–2028
Varietà d'uva:	44% Garnacha, 25% Carignan, 16% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0346711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Mogador

Priorat DOCa

Isabelle & René Barbier

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 96/100
Varietà d'uva:	44% Garnacha, 25% Carignan, 16% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2016–2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.