



2013 Clos Mogador

Priorat DOCa, Isabelle & René Barbier

Biodynamischer Garnacha 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:	Score 19/20, Guía Proensa 99/100
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	49% Garnacha, 25% Cariñena, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0346713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Mogador

Priorat DOCa

Isabelle & René Barbier

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Guía Proensa 99/100
Varietà d'uva:	49% Garnacha, 25% Cariñena, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.