DIVO

Weinkultur
seit 1936

Serras del Priorat

Priorat DOQ

Clos Figueras

Region : Katalonien, Spanien.

Bezeichnung : Priorat DOQ.

Domäne : Clos Figueras.

Rebsorten : 5% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 25% Carignan (Mazuelo), 55% Grenache Noir (Garnacha Tinta)

Jahrgang : 2021

Zu probieren bis : 2031

Auszeichnungen : Guia Penin: 92/100

Anblick : dunkel, intensiv mit rosafarbenen Reflexen

Geruch : intensiven Aromen von Heidelbeercoulis, Garrigue, Vanilleschoten und Blutorangen.

Geschmack : Rund und geschmeidig, mit perfekt eingebetteten Tanninen, besitzt er eine wunderbar saftige Säure. Langes, frisches Finale auf Himbeernoten.

Schlussbewertung : Ein herrlicher Einstieg in die Welt des Priorats, und das erst noch zu einem Freundschaftspreis.

Servieren : Grilladen, Spaghetti Carbonara

Aus Trauben von jungen Reben (5-10 Jahre alt) gekeltert, in der Nähe von Gratallops im Zentrum der Appellation gewachsen, ist das ein trinkreifer, sehr fruchtiger Priorat. Er gefällt mit intensiven Aromen von Heidelbeercoulis, Garrigue, Vanilleschoten und Blutorangen. Rund und geschmeidig, mit perfekt eingebetteten Tanninen, besitzt er eine wunderbar saftige Säure. Langes, frisches Finale auf Himbeernoten. Ein herrlicher Einstieg in die Welt des Priorats, und das erst noch zu einem Freundschaftspreis.

Alkoholgehalt : 14.5%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 91074 75 2021 **Preis für Mitglieder :** 23.10

Katalogpreis : 25.70