

# La Perla del Priorat

## Noster Sants DOQ



Anbaugebiet: Spanien - Priorat

Jahrgang: **2012**

Geschmack: **trocken**

Alkohol: 15 % vol.

Verschluss: Korken

Säure: 5,2 g/l

Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 6,5 g/l

Allergene:

Rebsorte: 55% Grenache, 35% Carignan und 10% Cabernet Sauvignon

### Empfehlung:

Als Begleiter für das perfekte Steak!

### Beurteilung:

Komplexe und intensive Noten von reifen Kirschen, Brombeeren und Himbeeren. Perfekt integriert mit Fassetten von dunkler Schokolade, Karamell, Mandeln und Muskatnuss. Vollmundig, seidig und rund mit kräftigen Früchten und reifen Tanninen. Sehr langes und elegantes Ende mit schmeichelnden Tanninen.

### Ernte / Herstellung:

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben für 12 bis 18 Stunden gekühlt. Anschließend erfolgt die Fermentation. Der Ausbau erfolgt für 12 Monate in 300 Liter Eichenfässern.

### Weinerzeuger:

Die Weinfelder befinden sich im Priorat auf dem Mas del Frares 1450m. Das mineralische Terroir besteht überwiegend aus porösem Schiefer- und eisenhaltigem Boden. Es erfolgt keine künstliche Bewässerung. Weniger als 300 Liter Wasser pro Quadratmeter im Jahr. Das einmalige Mikroklima, die Höhenlage und die Sierra Cantabria Berge schützen die Weinfelder vor den kalten Nordwinden.



Art.-Nr.: 08058-12