

Selecció Especial Vinyes Velles

Priorat DOCa, Bodega Ferrer Bobet

Winzige Produktion aus den steilsten Schieferlagen des Priorat

Beschreibung:

Die Trauben stammen von 100-jährigen Reben und wachsen auf den sogenannten "costers" in den typischen Schieferhängen des Priorat. Die einzelnen Parzellenweine werden separat ausgebaut und später zu einer grandiosen Cuvée vereint.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen. Faszinierende Aromen von Blaubeeren, schwarzen Kirschen und schwarzen Waldbeeren springen aus dem Glas. Auch warme Gewürznoten, dunkles Edelholz und ein Anflug von Pfeifentabak und Herbstlaub. Am Gaumen mit beeindruckender Aromenkomplexität und einer kühlen, schiefrigen Mineralität. Die dezente Barrique-Note, das feinkörnige Tannin und filigrane Säurespiel halten sich die Waage mit der Priorat-typischen Wärme und Fülle. Ein großartiges Weinerlebnis bis ins endlos lange Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodega Ferrer Bobet
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Carignan
Artikelnummer:	1278220



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selecció Especial Vinyes Velles

Priorat DOCa
Bodega Ferrer Bobet

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Tim Atkin 96/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Carignan
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.