



M de Mas Igneus

Priorat DOCa, Mas Igneus

Seidiger Charmeur von Schieferterrassen

Beschreibung:

Es ist eine authentische Frucht der Natur, die ihm seinen Namen und seine Bedeutung geben. M de Mas Igneus wurde sorgfältig aus den Weinbergen der verschiedenen Parzellen ausgewählt und besteht & größtenteils aus verschiedenen französischen Sorten und einer Minderheit lokaler Sorten.

Degustationsnotiz:

Brillantes Granatrot mit rubinroten Reflexen. Rote Kirschen, Himbeeren und Granatapfel in der intensiv duftenden Nase. Auch Steinfruchtaromen wie Pfirsich und Pflaume. Knackige Johannisbeere, grüner Pfeffer und ein Anflug von bittersüßem Kakaopulver. Fülliger Gaumenfluss mit großartigem Fruchtdruck und unverkennbarer Priorat-Wärme. Warme Gewürze, Schokokirschen und eine ätherische Note von Rosmarin und Eukalytus in der saftigen Mitte. Angenehme Balance zwischen verführerischer Frucht und der regionentypischen, schiefrigen Mineralität. Feine Extraktsüße und viel Schmelz bis ins lange nachklingende 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:

Mas Igneus

Ausbau:

22 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0%

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

47% Grenache Noir, 20% Merlot, 14% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon, 6% Carignan

Artikelnummer:

1139820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

M de Mas Igneus

Priorat DOCa
Mas Igneus

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía de Vinos Gourmets 95/100, Wine Enthusiast 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	47% Grenache Noir, 20% Merlot, 14% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon, 6% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.