



2019 M de Mas Igneus

Priorat DOCa, Mas Igneus (Bio)

Edler Priorat aus Gratallops

Beschreibung:

Daniel Cuesta Cantera, der junge Önologe von Mas Igneus, weiss wie man internationale Rebsorten im harschen Klima des Priorats gedeihen lässt, und hat den Mut, mit seiner Stilistik neue Wege im Priorat zu gehen. Die Kellerei befindet sich in Gratallops, der Priorat-Hochburg. Der M de Mas Igneus bündelt die Kraft und Sonne des Priorats zu einem explosiven Fruchterlebnis – authentisch und zeitgemäss zugleich.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpur-Granat mit rubinroten Reflexen. Rote Kirschen, Waldbeeren und Himbeeren in der ausdrucksstarken Nase. Auch Steinfrüchte wie Pfirsich und Pflaume, Johannisbeergelee und ein Hauch von feinem Kakaopulver. Fülliger Gaumenfluss mit grossartigem Fruchtdruck und unverkennbarer Priorat-Wärme. Warme Gewürze, Kirschtorte und etwas Korinthe auch in der saftigen Mitte. Angenehme Balance zwischen verführerischer Primärf Frucht und regionentypischer, schiefrieger Mineralität. Saftige Extraksüsse 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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Priorat

Produzent:

Mas Igneus s.l.

Bewertung(en):

Wine Enthusiast 93/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20

Ausbau:

10 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

40% Cabernet Franc, 28% Grenache, 25% Merlot, 7% Carignan

Artikelnummer:

1139819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

M de Mas Igneus

Priorat DOCa

Mas Igneus (Bio)

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): Wine Enthusiast 93/100, Guía Peñín 92/100,
Score 18.5/20

Rebsorte(n): 40% Cabernet Franc, 28% Grenache, 25%
Merlot, 7% Carignan

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.