



## 2015 Clos Mogador

Priorat DOCa, Isabelle & René Barbier

Vom Priorat- Pionier René Barbier

### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

### 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:** Clos Mogador

**Bewertung(en):** Guía Proensa 98/100

**Herstellung:** 18 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Traubensorte(n):** 45% Garnacha, 29% Cariñena, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0346715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos Mogador**

Priorat DOCa

Isabelle & René Barbier

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Guía Proensa 98/100  
**Traubensorte(en):** 45% Garnacha, 29% Cariñena, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in Grossholz  
**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.