



2014 Clos Mogador

Priorat DOCa, Isabelle & René Barbier

Vom Priorat-Pionier Rene Barbier

Beschreibung:

Die Domaine «Clos Mogador» liegt auf den wilden Hügeln über Tarragona, nahe der Nordostküste Spaniens. In dieser Region Wein anzubauen ist ein Akt der Liebe. Man muss den Weinberg von Hand bearbeiten und die Erträge sind sehr gering. Die Böden dieser steilen, oft terrassenförmigen Hügel bestehen hauptsächlich aus Schiefer. Durch die Spalten des Schiefers können die Wurzeln auf der Suche nach Wasser während der Trockenheit der Sommermonate tief in die Erde eindringen.

Passt zu:

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

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):	Score 19/20, Wine Spectator 93/100
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	49% Garnacha, 25% Cariñena, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0346714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Mogador

Priorat DOCa

Isabelle & René Barbier

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	49% Garnacha, 25% Cariñena, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Ausbau:	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.