



2011 Clos Mogador

Priorat DOCa, Isabelle & René Barbier

Biodynamischer Garnacha 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):	Parker 96/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	44% Garnacha, 25% Carignan, 16% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0346711

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Mogador

Priorat DOCa

Isabelle & René Barbier

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 96/100
Rebsorte(n):	44% Garnacha, 25% Carignan, 16% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.