



Priorat DOQ

Loidana 2018 Marco Abella

CHF 42.00

-  150cl
-  15%
-  Priorat
-  Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon
- AN** 45611518

Vinifikation

12 Monate in französischen Barrique.

Degustationsnotiz Nase

intensive Frucht, Himbeeren, Kirsche, wüzige Anklänge.

Degustationsnotiz Gaumen

Weicher Auftakt, schöne Balance, elegant und feingliedrig, sehr harmonisch und samtig strukturiert.

Passt zu

Poulet, Cannelloni, Pastagerichte.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Produzent

Die Familie Marco ist schon seit dem 15. Jahrhundert mit dem Weinbau und dem Priorat verbunden. Die Rebberge, die heute bewirtschaftet werden, gehören zu den besten der ganzen Region und sind zum grössten Teil mit den autochthonen Sorten cariñena und Grenache bestockt. Die Bewirtschaftung erfolgt naturnah und orientiert sich an den biodynamischen Prinzipien. So entstehen ausdrucksstarke, authentische Terroirweine aus dem Priorat.

Region

Das Priorat ist ein Weinbaugebiet in Katalonien und liegt geografisch am Fusse des Montsant-Gebirges. Trotz der Nähe zum Mittelmeer ist die Region enorm karg, trocken und warm. Die Rebberge liegen auf einer Höhe von 300 bis 600 Meter über Meer. Das Priorat ist für Spanische Verhältnisse mit 1'800 Hektaren verhältnismässig klein aufgestellt. Die dominierende Sorte ist Carignan, aber vermehrt werden Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah angebaut.