



Priorat DOQ

Roca Grisa 2018 Marco Abella

CHF 119.00

∄ 75cl

₽ 15%

Priorat

💸 Carignan

AN 50827518

Vinifikation

Dieser Wein legt den Fokus klar auf eine Rebsorte, und zwar auf Cariñena. Für diesen außergewöhnlich kraftvollen reinsortigen Wein von Marco Abella wurde nur bestes Traubenmaterial geerntet. Nach der Weinlese gelangen die Weintrauben umgehend in die Kellerei. Hier werden sie selektiert und behutsam gemahlen. Anschließend erfolgt die Gärung im Amphore und kleinen Holz bei kontrollierten Temperaturen. Der Vinifikation schließt sich eine Reifung für einige Monate in Fässern aus Eichenholz an. Nach der Fertigstellung des Weins wird der Roca Grisa Priorat behutsam harmonisiert.

Degustationsnotiz Nase

Dieser spanische Wein begeistert durch sein elegant trockenes Geschmacksbild. Er wurde mit lediglich 0,4 Gramm Restzucker auf die Flasche gebracht. Hier handelt es sich um einen echten Qualitätswein, der sich klar von einfacheren Qualitäten abhebt und so verzückt dieser Spanier natürlich bei aller Trockenheit mit feinster Balance. Exzellenter Geschmack braucht eben nicht zwingend Zucker. (Karamell, Sauerkirsche, Minerale)

Degustationsnotiz Gaumen

Druckvoll und vielschichtig präsentiert sich dieser samtige Rotwein am Gaumen. Durch seine lebendige Fruchtsäure präsentiert sich der Roca Grisa Priorat am Gaumen traumhaft frisch und lebendig. Im Abgang begeistert dieser gereifte Rotwein aus der Weinbauregion Katalonien schließlich mit außergewöhnlicher Länge. Es zeigen sich erneut Anklänge an Pflaume und Schattenmorelle.

Passt zu

Genießen Sie diesen veganen Rotwein aus Spanien am besten temperiert bei 15 - 18°C als begleitenden Wein zu Entenbrust mit Zuckerschoten, Boeuf Bourguignon oder gefüllte Paprikaschoten.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre





Roca Grisa 2018 Marco Abella

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.