







Priorat DOQ

Mas Molloa 2021 Marco Abella

CHF 28.50

statt CHF 34.00

 75cl
 15%
 Priorat
 Grenache, Carignan
AN 50657521

Vinifikation

Ausbau in französischen Barrique für 15 Monate.

Degustationsnotiz Nase

vielschichtige, komplexe Aromatik, schwarze Beeren, Schiefer, Kirschen, Mokka.

Degustationsnotiz Gaumen

weicher, dichter Auftakt, voluminös, aber immer elegant, runde Tannine, eleganter, salziger Abgang mit langem Nachhall.

Passt zu

Tunfisch, verschiedene Curry, Taube.

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.