L'Estaca organic D.O.Q. Priorat

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
25.50 Fr.

25.50 Fr.

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

Beschreibung

Traubensorten:

Garnacha

Ausbau:

französische Eichen-Barriques

Farbe:

Leuchtendes, dunkles Kirschrot, heller Rand

Duft:

Seine Herkunft- das katalanische Priorat – gibt er in der Nase deutlich Preis. Er zeigt dunkle Früchte wie Brombeere, schwarze Kirsche und Pflaume. Ein wenig Zimt und Wacholder würzen ihn ordentlich ab. Thymian, Lavendel, aber auch Petersilie sorgen für herbal-florale Nuancen. Graphit und nasse Steine sorgen für Dunkelheit und einen mystischen Eindruck. Ein wenig Reifenabrieb und Feuerstein liefern ein Gefühl von

Wärme und Wohlbefinden. Aber vor allem Lakritz und etwas Anis sorgen für das besondere etwas.

Geschmack:

Im Antrunk untermauert l´estaca direkt die Stärken des Priorat. Kraftvolle, fruchtig-intensive Rotweine, die gleichermaßen von einer kühlen Mineralität leben und nicht zwingend über das Tannin kommen. Der Garnacha ist voll und ausladend. Er lebt von der intensiven Frucht, die er ausstrahlt. Dabei präsentiert er kühle, steinige Noten. Er zeigt sich fleischig sowie üppig und wird dennoch von der zupackenden Säure dabei zerschnitten. Von Schluck zu Schluck wird er saftiger und die Flasche nähert sich schnell dem Ende.