PRIORATO DOCA VI DE VILA M.O.

LAND;	SPANIEN
HERKUNFT;	PRIORATO
PRODUZENT;	COP. PORRERA
TRAUBENSORTE;	CARIGNAN, GARNACHA
ALKOHOL;	14.5 % VOL.
VINIFIKATION;	NACH DER SORGFÄLTIGEN HANDLESE DER TRAUBEN WERDEN DIESE ENTRAPPT UND GEQUETSCHT. DIE VERGÄRUNG FINDET BEI CA. 28° C STATT, WOBEI DIE MAISCHE SANFT ÜBERPUMPT WIRD. DIE MAZERATIONSZEIT DAUERT RUND 22 TAGE, WÄHREND WELCHER DER TRESTERHUT REGELMÄSSIG UNTERGESTOSSEN WIRD. AUSBAU DES JUNGWEINS IN BARRIQUES FRANZÖSISCHER EICHE WÄHREND CA. 13 MONATEN. DER WEIN WIRD LEICHT FILTRIERT ABGEFÜLLT
WEINTYP;	DIE AROMAPALETTE IM BOUQUET WIE AUCH AM GAUMEN IST BREIT GEFÄCHERT, IM ABGANG LANG UND AUSLADEND DÖRRZWETSCHGEN, SCHWARZE KIRSCHEN, LEBKUCHEN UND WARME MILCHSCHOKOLADE WERDEN VON EINEM FRISCHEN KRÄUTERDUFT UNTERMALT. EIN WEIN VON GROSSEM AUSDRUCK, ENORMER KRAFT UND FÜLLE, BREITE UND ELEGANZ
PASST ZU;	DUNKLEN FLEISCHGERICHTEN, BESONDERS ZU LAMM, HERVORRAGEND AUCH ZU MANCHEGO UND JAMÓN IBÉRICO



A.RÄZ-STAUB • 3255 RAPPERSWIL • TELEFON 031 879 02 07
WWW.RAEZ-WEINE-GETRAENKE.CH
INFO@RAEZ-WEINE-GETRAENKE.CH