Lo Tumilet Priorat DOQ 2018

Bodegas Abanico

Typ	Rotwein
Herkunft	Spanien, Priorat
Produzent	Bodegas Abanico Rioja
Klassifizierung	DOQ
Ausbau	12 Monate in französischen 500-liter Barriques
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2018
Genussphase	bis 8 Jahre
Ausschanktemperatur	16 - 18°C
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Garnacha Negra 100 %
Artikel-Nr	21807718

Bemerkungen

Der Lo Tumilet wird 12 Monate lang in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 500 Liter gereift. 30 Jahre alte Grenache-Reben, die auf Schiefer gepflanzt wurden bilden die Grundlage für diesen exzellenten Wein. Der Schieferboden wird als jene Komponente angesehen, die dem Priorat seine besondere Qualität verleiht.

Degustationsnotizen

Die Essenz des Priorats in einer Flasche. Reif und konzentriert, in der Nase dominieren schwarze Früchte und leichten Raucharomen. Am Gaumen ist er beispielhaft für den modernen Priorat, gut definiert, rund, breit mit einer grossartigen Textur und Frische, langer Abgang mit lebendiger Säure. Ein Wein, der mit der Zeit immer besser wird.

DM Vini, Hasliring 11, CH-6032 Emmen, T: +41 41 260 27 94
dmvini@dmvini.ch, www.dmvini.ch