



Mas Mallola 2018

CHF 29.00 | 10 cl = CHF 3.87

Der Wein hat intensiv fruchtige Aromen. Frische Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen und Blumen sind vorherrschend, mit dezenten Hinweisen von Anis, Fenchel und süßer Vanille sowie Röstaromen und erdigem Schiefer. Am Gaumen frisch und freundlich, samtige Tannine.

Produzent	Marco Abella
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Priorat DOQ
Klassifizierung	DOQ
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Garnacha Tinta, Carignan
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	314528
Passt zu	Pilzen, Grilladen, Rind, Geflügel, Curry, Meeresfisch, Wild



Vinifikation

Aufgrund der Reifedifferenz zwischen dem oberen und dem unteren Teil des La Mallola Weinguts, ist er in mehrere Bereiche unterteilt, die separat fermentiert werden (Mikrovinifikationen). Sobald die Fermentation in Eichenfässern abgeschlossen ist, werden die Weine 14 Monate lang in französischen Eichenfässern gereift.

Terroir

Die Trauben stammen aus dem Weinberg von La Mallola, dem höchsten Weinberg in Porrera, mit einer Höhe von 500 und 800 Metern über dem Meeresspiegel. Aufgrund der hohen Lage und dem Einfluss von Winden herrschen hier etwas kühlere Temperaturen als im Rest des Priorats, was den Weinen ermöglicht etwas langsamer zu reifen und die Frische der Aromen zu konservieren.

