

DRINKS.

Domini de la Cartoixa, Galena Priorat D.O.Q. 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40925518
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Tarragona
Abfüller	DOMINI DE LA CARTOIXA, SL CAMÍ DE LA SOLANA, S / N, 43736 EL MOLAR, TARRAGONA, Spain
Marke	Domini de la Cartoixa
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase komplexe Aromen getrockneter dunkler Früchte mit dezentem Anklang von schwarzen Gewürzen. Am Gaumen fettig und frisch mit kräftigem Fruchtaroma, frischer Mineralität und Gewürzanklängen. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	handverlesen, in französischen Eichenfässern gereift, 35% Garnacha, 5% Cariñena, 5% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon
Ehrungen	Vintage 2007: GOLD AWC Vienna 2011



[illegible]

 GOLD · Mundus
 Vini 2014Vintage 2010: GOLD
 AWC Vienna 2014

 GOLD ·
 Mundus Vini BioFach
 2015

 SILVER Decanter World
 Wine Awards 2015Vintage
 2011: GREAT GOLD · Mundus
 Vini BioFach 2016Vintage
 2012: SILVER · Mundus Vini
 BioFach 2017Vintage 2013:
 SILVER · Mundus Vini BioFach
 2017

Etikette	kunstvoll
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Käse, Lamm, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Das Land, auf dem die Reben des Weinguts Domini de la Cartoixa angebaut werden, gehörte im
 Mittelalter den Kartäusermönchen von Scaladei. Zu Ehren der Ordensbrüder benannte Miguel Pérez,
 Pharmazeut, Önologe und Universitätsprofessor sein Weingut, mit dem er 1999 seinen Traum wahr

werden liess. Er wollte bereits lange zusammen mit seiner Familie einzigartige Weine anzubauen. Auch in Anlehnung an die Anbaupraktiken der Mönche von damals, betreibt die Familie ihr 11 Hektar grosses Weingut mit biologischem Anbau. Im Einklang mit der Natur wurde auch dieser Clos Galena Priorat DOQ 2017 gekeltert. Die Trauben wurden perfekt gereift von Hand gepflückt und bei Ankunft am Weingut streng nach Qualität aussortiert. Die Fermentation und Mazeration einer jeder Traubensorte findet separat in Edelstahlfässern statt, bevor sie vermischt und für diesen Wein 12 Monate sowohl in französischen als auch teilweise amerikanischen Eichenfässern ausgebaut wurden. Der Clos Galena Priorat 2017 reifte weitere 24 Monate abgefüllt in Flaschen heran, bevor er auf den Markt kommt.