

DRINKS.

Alvaro Palacios Finca Dofi DOC 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409457
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Priorat
Abfüller	Alvaro Palacios, Avda. Zaragoza 8, 26540 Alfaro, La Rioja, Spain
Marke	Alvaro Palacios
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	14-18 Monate
Degustationsnotiz	konzentrierter, kräftiger Geschmack mit mineralischen Akzenten, Eichenholz, Vanille, Tabak, Brombeeren, Pflaumen, Schwarzkirschen, Heidelbeeren, roten Früchten, rauchig-lederigen Anklängen und Gewürzen (v.a. Lakritze).
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 95% Garnacha und 5% Carineña
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

Beschreibung

Alvaro Palacios gehört zu den spanischen Spitzen-Winzern, die im Priorat langfristig ihren Fussabdruck hinterlassen haben. Das überschaubare Weinbaugebiet fügt sich in die Hügel des Gebirgszugs Sierra de Montsant in Katalonien ein, wo das trockene Klima, der Licorella-Schieferboden, die terrassenförmig angelegten Weingärten und die niedrigen Hektar-Erträge im Einklang miteinander stehen. Schon im Mittelalter zählte der Priorat zu den bedeutendsten Weinbauregionen Spaniens. Danach war es jedoch lange Zeit still um das Anbaugebiet gewesen, bis der Einzug von famosen Winzern wie Alvaro Palacios und René Barbier im Jahr 1989 zu einem deutlichen Aufschwung führte. Typisch für Priorat-Weine sind Blends aus Garnacha, Cariñena und klassischen Bordeaux-Sorten. Der Finca Dofi mit überwiegendem Garnacha-Anteil hat von der ersten Stunde an zu den grossen Weinen aus dem Priorat gehört. Die Trauben stammen von 20 bis 30 Jahre alten Reben, die sich auf einer 16 Hektar grossen Lage in der Gemeinde Gratallops mit kühlerer Nord- und Ostausrichtung befinden. Der Rotwein wird in Holzbottichen vergoren und reift 14-18 Monate lang in grossen Fässern. Seinen optimalen Geschmack entfaltet der Wein erst sieben Jahre nach der Ernte: Daher wird empfohlen, den 2018-er Jahrgang zwischen 2025 und 2038 zu verkosten.