

DRINKS.

Martinet Bru Priorat D.O.Q. 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70439922
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Priorat
Abfüller	Mas Martinet Viticultors, Crta. Falset a Gratallops, Km 6, 43730 Falset, Tarragona, Spain
Marke	Martinet
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	13 Monate
Degustationsnotiz	üppige Aromen von Brombeeren, Pflaumen, Kirschen, roten Beeren, Eichenholz, Vanille, Schokolade, Leder, Pfeffer und Lakritze, dazu ein Hauch von Veilchen, erdig-mineralische Anklängen sowie schön eingebundene Tannine.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Garnacha und Syrah
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Rotes Fleisch

Beschreibung

Das katalanische Weinbaugebiet Priorat liegt in der Serra de Montsant, einem Gebirgszug mit über 1000 m hohen Gipfeln, der sich im Küstenhinterland von Tarragona erhebt. Die Weine aus dem Priorat tragen die höchste Qualitätsstufe Spaniens, die «Denominación de Origen Qualificada» (DOQ), die ansonsten nur noch die Weine aus La Rioja aufweisen. Winzer wie Álvaro Palacios und René Barbier haben den Priorat Weinen zu Weltruhm verholfen. Die Weinkellerei von Mas Martinet ist weniger bekannt: Sie befindet sich etwas abgeschieden an der gewundenen Landstrasse zwischen Falset und Gratallops, inmitten der bewaldeten Hügellandschaft. Geleitet wird das Landgut, dessen Weinberge 15 Hektar umspannen und nach ökologischen Prinzipien bewirtschaftet werden, seit den 1980er Jahren von der Familie Pérez - mittlerweile schon in der zweiten Generation. Der Martinet Bru ist eine Cuvée aus Garnacha und Syrah, die auf den regionaltypischen Schieferböden hervorragend gedeihen. Die händisch selektierten Trauben werden einer spontanen Gärung unterzogen, die durch wilde Hefestämme eingeleitet wird. Die Mazeration der Traubenschalen dauert zwischen zehn und 15 Tagen an. Für den 13-monatigen Ausbau füllt man den Wein in grosse Holzbottiche, 300L-Barriques, Lehm-Amphoren sowie gläserne Demijohns um, bevor er im November 2023 in Flaschen abgefüllt wird.