

# DRINKS.

## Clos Martinet DOQ 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	70503
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Priorat
Abfüller	Mas Martinet Viticultors, Crta. Falset a Gratallops, Km 6, 43730 Falset, Tarragona, Espagne
Marke	Martinet
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	17 Monate
Degustationsnotiz	wuchtiger Geschmack mit feinen Tanninen und vielschichtigen Aromen, allem voran Leder, Tabakrauch, Eiche, Mineralien, Erde, Vanille, Schokolade, schwarze Früchte, Kirschen und Lakritze. Langer Nachhall.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 55% Garnacha, 25% Syrah, 17% Cariñena, 2% Merlot und 1% Cabernet Sauvignon
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Rotes Fleisch

## Beschreibung

Das katalanische Weinbaugebiet Priorat liegt in der Serra de Montsant, einem Gebirgszug mit über 1000 m hohen Gipfeln, das 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 Clos Martinet ist eine Cuvée aus den Sorten Garnacha, Syrah und Cariñena mit kleinen Anteilen von Merlot und Cabernet Sauvignon, die auf den regionaltypischen Schieferböden hervorragend gedeihen. Die händisch selektierten Trauben werden einer spontanen Gärung in Zementtanks unterzogen, die durch wilde Hefestämme eingeleitet wird. Daraufhin folgt die Pressung, um den reinen Saft zu gewinnen. Für den 17-monatigen Ausbau füllt man den Wein in eine Reihe von verschieden grossen Behältern (Zementtanks, 2000L-Holzbottiche, 300L-Barriques, Lehm-Amphoren, gläserne Demijohns) um, bevor er im Februar 2021 in Flaschen abgefüllt wird.