



**Camí Pesseroles Mas Martinet Viticultors
DOC (Denominazione di origine controllata)
Jg. 2006, 750 ml**

89.00 CHF

Tiefes dunkles Purpurrot. Aromen von Pflaumen, schwarzen Kirschen, Leder und Gewürzen. Der Schiefergeprägte Boden spiegelt sich in der Nase mit feiner mineralischer Note wider. Kraftvoll, tief und komplex am Gaumen. Schöne Extraktsüsse mit feinen Tanninen und lang anhaltenden Abgang. Gutes Reifepotenzial.

Facts

- Herkunft:** Spanien / Catalunya / Priorat
Böden: Licorella-Schieferboden
Produzent: Mas Martinet / Fam. Pérez & Ovejero
Traubensorte: Carignan, Garnacha
Ratings: Wine Spectator 93
 Parker 92
Charakter:  Die Kreativen
Rebalter: teilweise bis zu 90 Jahre alte Rebstöcke

Vinifikation:

Das sorgfältig von Hand gelesene Traubengut wird in Körben von höchstens 12 kg Fassungsvermögen sofort in den Keller zur weiteren Auslese ebracht. Der Wein wird in grossen Holzfässern vergoren und reift anschliessend zu gleichen Teilen in neuen und auch Barriques der 1. und 2. Passage.

- Genussreife:** innerhalb von 3 bis 12 Jahren nach der Ernte, dekantieren
Servicetemperatur: 16-18° C
Volumen: 14.5%

Weitere Jahrgänge:

Jg. 2007 75 cl Art-Nr. 37088707 66.00 CHF