

Clos Fontà Vi de Finca

Wein | expertise

Mas d' en Gil
Priorato (D.O.C.)

Geschmack |

Tiefgründiger Rotwein von durchschnittlich 60 Jahre alten Rebstöcken, der im Glas mit einem dunklen Kirschrot ausartet. Vielschichtige Nase mit Aromen roter und schwarzer Beerenfrüchte, begleitet von balsamischen und mineralischen Noten. Am Gaumen lebendig und ausdrucksstark, sehr saftig, begleitet von markanten, aber samtigen Tanninen. Elegantes langes Finale mit mineralischen Elementen. Ein tiefgründiger Blockbuster, der nach einem großen Glas und viel Luft verlangt, um sich entfalten zu können. Großartig zu einem Rinderbraten oder einem Rindersteak.

Rebsorten |

Cariñena (40 %)
Grenache (60 %)

Fassreife |

14 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 15,00 % | Säure: 4,50 g/l |
Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Braten, Rind, Steak

