



Likka, Priorat DOQ 2018

Perinet

Typ	Rotwein
Herkunft	Spanien, Priorat
Produzent	Perinet
Traubensorten	Carinyena 20 % Merlot 20 % Garnatxa 25 % Syrah 35 %
Ausbau	12 Monate im Edelstahltank
Inhalt	75 cl
Lagerfähigkeit	6 - 8 Jahre
Jahrgang	2018
Spezifikation	Vegan
Ausschanktemperatur	16 - 18° C
Alkoholgehalt	15 %
Artikelnummer	001101077518

Degustationsnotizen

Merit ist ein Ausdruck von Licorella, dem Boden des Priorats, im Glas. Ein Verschnitt aus Syrah und Garnatxa, der die blumigen Noten bringt und Carinyena und Merlot, die dem Wein Komplexität und Erdigkeit verleihen. Die Trauben werden relativ früh von Hand geerntet, wobei die ersten in den warmen Sommertagen ihre maximale Fruchtigkeit erreichen. Alle Partien werden 5 Tage lang kalt eingeweicht, bevor die Gärung in Edelstahltanks beginnt. Die Beeren werden 20 Tage lang kohlensäurehaltig eingemaischt, um einen optimalen Geschmack und eine sanfte Tanninextraktion zu erreichen. Der Wein wird mehr als ein Jahr lang in Edelstahltanks ausgebaut, um ein abgerundetes Aroma durch die Hefe zu erhalten. Ziel ist es, die Fruchtigkeit ohne Holzeinsatz zum Ausdruck zu bringen und die Aromen und die Mineralität des Bodens hervorzuheben. Granatrote Robe mit einem Hauch von roter Geranie und Himbeeren. In der Nase Düfte von Erdbeeren mit Tulpen, roten Johannisbeeren, Wildkräutern, Thymian und Mineralien. Am Gaumen leichter, knackiger und frischer Einstieg mit einem Hauch von dunklen Kirschen. Knackige Mineralität, anhaltende Säure und ein Hauch von dichten Tanninen mit balsamischen Noten und Lakritze.