



## Merit, Priorat DOQ 2018

Perinet

Typ	Rotwein
Herkunft	Spanien, Priorat
Produzent	Perinet
Traubensorten	Cabernet Sauvignon 10 % Carinyena 15 % Garnatxa 20 % Merlot 20 % Syrah 35 %
Ausbau	14 Monate - 45% in französischer Eiche und 55% im Edeltahtank
Inhalt	75 cl
Lagerfähigkeit	6 - 8 Jahre
Jahrgang	2018
Spezifikation	Vegan
Ausschanktemperatur	16 - 18° C
Alkoholgehalt	16 %
Artikelnummer	001101087518

### Degustationsnotizen

In der Nase findet sich eine wunderschöne Explosion von Erdbeeren und Veilchen, Wildkräutern, Minze und Sandelholz sowie zerkleinerten Steinen. Im Mund ist er knackig und fruchtig, seidiger Gaumen mit einem Hauch von Waldbeeren. Ansprechende Mineralität, anhaltende Säure und ein Hauch von dichten Tanninen mit balsamischen Noten und Lakritze. Die klimatischen Bedingungen des Jahres 2018 führten zu einem ungewöhnlichen Jahrgang mit atlantischem Charakter, der das Terroir auf subtile Weise zum Ausdruck bringt und so weiche Weine hervorbringt. Merlot und Syrah für diesen Wein stammen von Perinets Weingut Mas Vell, das südlich des Weinguts mit voller Sonneneinstrahlung gepflanzt ist, um die potenzielle Reife der Trauben zu maximieren. Garnatxa und Carinyena stammen aus dem Weinberg des Weinguts Mas del Xes, der ein nach Norden ausgerichtetes Amphitheater vor dem Montsant-Massiv bildet.