

Perinet, Priorat DOQ 2017

Perinet



Herkunft	Spanien, Priorat
Produzent	Perinet
Traubensorten	Merlot 5 % Cabernet Sauvignon 18 % Syrah 20 % Carinyena 26 % Garnatxa 31 %
Ausbau	20 Monate in französischen und amerikanischen Barriques, mit ca. 45% neuem und 55% einjährigem Holz
Inhalt	75 cl
Lagerfähigkeit	bis 15 Jahre
Jahrgang	2017
Spezifikation	Vegan
Ausschanktemperatur	18 - 20° C
Alkoholgehalt	15 %
Artikelnummer	001101057517

Degustationsnotizen

In der Nase finden zeigt 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.