



Priorat DOQ Nelin 2022

Komplexe Nase, zarte Kräuter, Fenchelkraut, Waldmeister, junge Birne, Brioche, mineralisch, wie ein frischer Gebirgsbach

Winzer: Clos Mogador

Region: Priorat

Rebsorte: Garnacha blanca, Macabeo u.a

Farbe: weiß

Ausbau: Großes Holzfass, Zement und Edelstahl

Alkohol: 14.0 % vol

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Fisch mit mediterranen Würznoten, Paella, Thunfisch-Carpaccio, Oktopus

0.75 l – Bestellnummer n328222

Clos Mogador Priorat

Dem aus Frankreich stammenden Oenologen René Barbier ist es in Jahrzehnten harter Arbeit gelungen, die wilden Hügel über Tarragona nahe der Ostküste Spaniens zu einer der renommiertesten Weinregionen Spaniens zu machen. In Gratallops hat er sich seine eigene Domaine geschaffen. Die Böden dieser steilen, oft terrassenförmigen Hügel bestehen hauptsächlich aus Schiefer. Durch die Spalten des Gesteins können die Wurzeln auf der Suche nach Wasser während der

trockenen Sommermonate tief in die Erde eindringen. Auch wenn die Sonne oft greißend vom Himmel brennt, sind die Temperaturen aufgrund der Höhe und der feuchten Winde vom Meer eher gemäßigt. Der Siruana, ein Nebenfluss des Ebro, versorgt die Täler ausreichend mit Wasser und gewährleistet eine gute Vegetation. In diesem einzigartigen Mikroklima entstehen mineralische, substanzreiche, dennoch subtile Weine, die über viele Jahrzehnte ihre vitale Feinheit bewahren.