



Mas Igneus Finca Messor

Priorat DOQ 2010

Eine vielschichtige, kräftige Cuvée von überwältigendem Reichtum - ein Meditationswein!

Artikelnummer 3123.10
Weingut Mas Igneus Toni Albet i Noya
Region Priorat
Jahrgang 2010

Degustationsnotiz
Tiefes Rubin mit schwarzem Kern; überschwängliche Frucht von Feigen und Waldbeeren, würzige Komponenten von Birnbrot und Teer; wuchtig im Ansatz, dicht gewoben, stoffig, mit einer Prise Mineralität am Gaumen; präsent, feinkörniges Tannin; langezogenes Finale
David Rodriguez, Weinakademiker

Rebsorten
Grenache (70%)
Carignan (20%)
Cabernet Sauvignon (10%)

Speisenvorschläge
Grilliertes Fleisch, Steinpilze

Lagern Bis mindestens 2016 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

Alkohol	15%
Freie SO ₂	3 mg/l
Gesamte SO ₂	33 mg/l
Flüchtige Säure	0.57 g/l
Gesamtsäure	5.8 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	04.12.2012

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: ES-ECO-019-CT
Herkunft: ES
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/3123.10