



## Mas Igneus Costers de Pobleda

Priorat DOQ 2007

Der Wert der alten Garnacha-Stöcke wurde im Priorat lange unterschätzt. Heute bilden sie das Fundament dieses grossartigen Weines.

**Artikelnummer** 3129.07  
**Weingut** Mas Igneus Toni Albet i Noya  
**Region** Priorat  
**Jahrgang** 2007

**Degustationsnotiz**  
Tiefes, sehr dunkles Rubin; würziges Bukett, Noten von Dörrfrüchten und Wildkräutern, darin eingeflochten ein Hauch orientalischer Gewürze sowie Anklänge mineralischer Aromen; am Gaumen verschmelzen Kraft und Frische zu einer gehaltvollen Eleganz, untermalt durch Eichenwürze und einer regionstypischen Mineralität - ein Wein mit Terroirausdruck  
*David Rodriguez, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Garnacha (70%)  
Cabernet Sauvignon (20%)  
Merlot (10%)

**Speisenvorschläge**  
Ausgezeichnet zu Wildgerichten und Pilzen

**Lagern** Bis mindestens 2013 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO2	12 mg/l
Gesamte SO2	45 mg/l
Flüchtige Säure	0.70 g/l
Gesamtsäure	6.0 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	1.1 g/l
Analysedatum	18.05.2016

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3129.07](http://www.delinat.com/3129.07)