



## Mas Igneus Cuarcit

Priorat DOQ 2014

Der charmante Mas Igneus Cuarcit steht für den neuen Weinstil im kleinen aber feinen Priorat.

**Artikelnummer** 3135.14  
**Weingut** Mas Igneus Toni Albet i Noya  
**Region** Priorat  
**Jahrgang** 2014

**Degustationsnotiz**  
Mittleres Rubinrot; im Bukett Noten von Zwetschgen, Kirschen, Kräuter und ein Hauch Mokka; am Gaumen weicher Anrunk, saftiger Spannungsbogen, reife Fruchtnoten, feinkörniges Tannin; langer Abgang  
*David Rodriguez, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Garnacha (70%)  
Cariñena (20%)  
Merlot (10%)

**Speisenvorschläge**  
Im Priorat besonders beliebt: Wildgerichte, insbesondere vom Wildschwein. Meistens in Form von Eintopfgerichten vom Wildschwein. Oft in Verbindung mit Pilzen aus der Region

**Lagern** Bis mindestens 2022 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	15%
Freie SO2	4 mg/l
Gesamte SO2	28 mg/l
Flüchtige Säure	0.49 g/l
Gesamtsäure	5.7 g/l
pH-Wert	3.31
Restzucker	1.0 g/l
Analysedatum	15.01.2018

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3135.14](http://www.delinat.com/3135.14)

