



Hilguero

Priorat DOQ

Mächtiger katalanischer Rotwein, ausgebaut in Tonamphoren

Artikelnummer 3531.22

Weingut Viticultors del Priorat, S.L.

Region Priorat

Jahrgang 2022



Degustationsnotiz

Rubinrot; Bukett mit Erdbeerkonfitüre, würzige Noten von schwarzen Oliven, Kaffee und Mokka ; weicher Auftakt, am Gaumen finessenreich und saftig, komplexe, harmonische Struktur, schöner Schmelz, seidenweiches Tannin im anhaltenden, belebenden Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Garnacha (90%)
Cariñena (10%)



Speisenvorschläge

Das Priorat ist ein Pilzparadies - Pilzgerichte sind entsprechend beliebt, wie z.B. "revuelto de setas" Rührei mit Pilzen oder mit Wildspargel als Tapa oder ein klassisches Steinpilzrisotto.



Lagern

Bis mindestens 2032
lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei
16-18 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt



Analysedaten

Alkohol	15%
Freie SO ₂	14 mg/l
Gesamte SO ₂	105 mg/l
Flüchtige Säure	0.56 g/l
Gesamtsäure	5.4 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	2.2 g/l
Analysedatum	08.10.2025

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/3531.22