

Costers del Silenci

Priorat DOQ

Grossartiger Kultwein aus der hochgehandelten Weinregion Priorat.

Artikelnummer	3532.23
Weingut	Viticultors del Priorat, S.L.
Region	Priorat
Jahrgang	2023

Degustationsnotiz

Rubinrot; Bukett nach getrockneten Datteln, würzige Noten von Feuerstein, Mokka und schwarzen Oliven; weicher Auftakt, am Gaumen geschmeidig und aromatisch, kraftvolle, komplexe Struktur, mineralische Anklänge und feinste Tannine begleiten den anhaltenden, safigen Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten

Cariñena (50%)
Garnacha (50%)

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

Analysedaten

Alkohol	15%
Freie SO2	20 mg/l
Gesamte SO2	91 mg/l
Flüchtige Säure	0.58 g/l
Gesamtsäure	5.7 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	1.1 g/l
Analysedatum	02.11.2026

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/3532.23