



razzmatazz 2018

DOQ Priorat, Mas Cantrio

Tipo	Rotwein
Vitigni	Garnacha, Carinyena, Syrah
Origine	Spanien, Katalonien
Produttore	Mas Cantrio
Maturazione	12 Monate in französischen Barriques
Temperatura di servizio	16 bis 18 Grad Celsius
Maturità del consumo	bis 10 Jahre nach der Ernte
Contenuto alcolico	15 %
Numero di articolo	38030818

Beschreibung

Frische Kirschen- und Beerenaromen, dezente würzige Noten, begleitet von mineralischen Terroir-Noten und noblen Eichenholz-Nuancen. Am Gaumen körperreich, kräftig, mit saftiger Beerenfrucht, reife Pflaumen, Tabak-Nuancen, kühle mineralische Noten, röstige Eichenholzaromen. Finale mit intensiver Frucht und saftigen Tanninen. Ein eleganter, fülliger und charaktervoller Rotwein mit Priorat-Typizität.

Passt zu

Châteaubriand, T-Bone Steak, Lammgigot, Rindsvoressen, Hirsch-Entrecôte, Hirsch- und Rehpfeffer, Rehrücken