



razzmatazz 2018

DOQ Priorat, Mas Cantrio

Typ	Rotwein
Traubensorten	Garnacha, Carinyena, Syrah
Herkunft	Spanien, Katalonien
Produzent	Mas Cantrio
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques
Ausschanktemperatur	16 bis 18 Grad Celsius
Trinkreife	bis 10 Jahre nach der Ernte
Alkoholgehalt	15 %
Artikelnummer	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