PIEROTH

Priorat L'ánima fidel DOQ Priorat

Spanien | Katalonien Art. Nr. 618322

Weinbeschreibung

Spanien begeistert mit einer grossen Vielfalt an Weinregionen und Weinstilen. Zu den renommiertesten gehört das Priorat in Katalonien. Es liegt in der Provinz Tarragona, rund 150 Kilometer von Barcelona entfernt. Im Herzen der Region befindet sich auf rund 320 Metern Höhe der bekannte Weinort Gratallops. Hier ist auch das Weingut zu Hause, aus dem unser Wein stammt. Die Cuvée aus Grenache und Carignan vereint Trauben aus vier der zwölf Weinbauzonen der DOCa Priorat, den sogenannten «Viles»: Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa und La Vilella Alta. Jede dieser Zonen bringt durch ihre Höhenlage, die Ausrichtung der Weinberge und ihre Böden einen eigenen Charakter in den Wein ein. Die steilen Hänge und Terrassen liegen häufig zwischen 200 und 700 Metern Höhe. Ihre Bewirtschaftung erfordert viel Handarbeit, denn viele Parzellen sind für Maschinen kaum zugänglich. Traditionell kommen deshalb auch Esel und Maultiere zum Einsatz. Sie belasten den Boden weniger als schwere Maschinen und ermöglichen eine schonende Bearbeitung, bei der Bodenstruktur und Wurzeln geschützt werden. Besonders spannend ist die Herkunft der Grenache-Trauben: Sie stammen aus einer Parzelle in Gratallops, nur einen Steinwurf von der berühmten Lage L’Ermita entfernt. Das regionale Klima und der typische Schieferboden des Priorat prägen beide Lagen und verbinden unsere Trauben mit dieser namhaften Nachbarschaft.

Passt zu:

Im Glas zeigt sich ein intensives Kirschrot. In der Nase entfalten sich frische Aromen von roten Früchten, begleitet von floralen Noten und einem Hauch balsamischer Würze. Am Gaumen wirkt der Wein frisch und lebendig, mit einer eleganten Struktur. Die Garnacha bringt saftige Frucht und Wärme, während die Cariñena für Tiefe, Struktur und feine Würze sorgt. Eine dezente Mineralität unterstreicht den typischen Charakter des Priorats . Der Abgang ist harmonisch, leicht würzig und angenehm anhaltend. Dieser Priorat passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten wie Rind, Lamm oder Wild sowie zu gegrilltem Gemüse und mediterranen Speisen. Auch zu gereiftem Käse ist er eine sehr gute Wahl. Am besten leicht gekühlt bei 16–18 °C servieren und wenn möglich kurz dekantieren, damit sich die Aromen optimal entfalten.



TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2023	LAND:	Spanien
ALKOHOL:	15 vol. %	ANBAUGEBIET:	Katalonien
INHALT:	0,75 L	WEINART:	Rotwein, trocken
REBSORTE:	Cariñena, Garnacha Tinta	ALLERGENE:	enthält Sulfite