

Arbre Negre Priorat



Arbre Negre Priorat

Ursprungsland:	Spanien
Region:	D.O.Ca Priorat
Rebsorten:	Garnacha, Carignan, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah
Inhalt:	0,75 l
Reifung:	Stahltank
Alkohol:	15 %
Säure:	5,8 g/l
Restzucker:	1,75 g/l
Verschluss:	Naturkorken

Verkostungsnotiz:

Purpur mit violetten Reflexen. In der Nase frische Kirsch- und Johannisbeer-Aromen mit einem Hauch von weissem Pfeffer. Blumige Aromen mit einer Spur schwarzen Tee. Am Gaumen zunächst würzig und kräftig, dann dicht und fleischig. Gut integrierte, sehr rüstige Tannine und ein langer, voller Abgang.

Optimale Serviertemperatur: 16-18° C

Perfekt zu Fleisch, Eintöpfen, Reisgerichten und Käsen.