

Bodegas Celler de l'Abadia DOCa "Alice"



Jahrgang:

Herkunft: DOCa Priorat/Spanien

Produzent: Bodegas Celler de l'Abadia

Traubensorten: Garnacha, Carinyena, Monastrell
Cab. Sauvignon, Syrah,

Vinifikation: Temperaturgesteuerte Gärung im
Edelchromtank. Danach 18 Mt. Ausbau
in französischen Barriques

Farbe: Dunkles Kirschrot

Aroma: Aromen von reifen Beeren. Würzig,
kräftig, komplex, elegant mit einer
wunderschönen mineralischen Finesse.
Geschmackvoll mit einem Hauch
Mocca und Schokolade. Weiches
Eichenholz und schöne Röstaromen.

Charakter: Im Gaumen feingliederige Fruchtnoten,
vollmundig, kräftig, balsamisch, dicht und
gut strukturiert. Subtil, feine Röstnoten,
Mocca und Schokolade. Die würzigen
Holznoten und die angenehme Säure
bereichern den langen Abgang

Passt zu: Kräftigen, roten Fleischgerichten wie:
Rinderbraten, Schmor- und
Wildgerichten, Lamm, Wild, Eintöpfen
und zu Käse.

Ausschank-
temperatur: 18° Grad

Lagerfähigkeit: 8-12 Jahre

