

8 VUIT 2016



La Vinya del Vuit, Priorat D.O.Ca.

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Getrocknete Pflaume
Lakritze
Getoastetes Brot
Vanille
Teer

ANLASS

perfektes Geschenk
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2036
16 bis 18°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
mittlere Barriquenote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Carignan
Grenache / Garnacha

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils gebrauchtes
Barriquefass

Ausbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100