



ZWEIFEL

1898



DESTI

DOQ Priorat
Merum Priorati
2022

 Vegan

Merum Priorati mit seiner modernen Kelterei liegt im Städtchen Porrera ganz im Osten des Priorat. Der mächtige Bergzug Montsant schützt es vor den kalten Nordwinden, die Nachtwinde vom nahen Meer her bringen Abkühlung. Porrera gehört damit zu den kühleren Ecken des sonst sehr heissen Priorat. Die Reben wissen das zu schätzen und danken es mit Finesse und Eleganz. Die vom Schiefer dominierten Böden ("Llicorella") speichern die Wärme und zwingen die Reben zu tiefen Wurzeln, was den Weinen Komplexität, Reichtum und Mineralität bringt. Der Sortenspiegel umfasst neben internationalen Reben die tra...

Herkunft

Dunkler, vom Schiefer geprägter Boden ("Llicorella").

Traubensorten

60% Grenache, 30% Carignan, 10% Syrah / Shiraz

Vinifikation

Alle geernteten Trauben werden entrappt, mazeriert und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks vergoren. Nach etwa drei Wochen mit manuellem Umpumpen werden sie schonend mit einer pneumatischen Presse gepresst und durch

Degustationsnotizen

Aromen von roten Früchten mit mineralischen, mentholartigen und lakritzähnlichen Noten. Am Gaumen zeigt sich der Wein ausdrucksstark, rund und cremig mit feinen Tanninen. Der Geschmack erinnert an frische Früchte und endet lang und

Geniessen zu

Rind- und Lammfleisch, Wildgerichten oder Käse

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch