

**Preis: CHF 67.50**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2007 Clos Martinet
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Katalonien
<b>Bereich:</b>	Priorat
<b>Klassifikation:</b>	D.O.Ca. Priorat
<b>Volumenprozent:</b>	14.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cariñena, Syrah
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.
<b>Service:</b>	Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.
<b>Genussreife:</b>	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
<b>Degustation Notiz:</b>	Kirschrot mit granatrotem Saum. Aroma kraftvoll, ausdrucksvoll, mineralisch, Röstaromen, würzig. Am Gaumen geschmackvoll, kraftvoll, strukturiert, würzig, reife Früchte, reife Tannine, zartbitter.
<b>Bewertung:</b>	Robert Parker 94 / 100
<b>Produzent:</b>	Mas Martinet Viticultors