

**Preis: CHF 87.90**  
75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2008 Clos Mogador
<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>	Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, 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>	Tiefdunkles Kirschrot. Aroma von schwarzen Waldbeeren, Cassis, cremige Röstaromen von Kaffee und Schokolade mit mineralischen Untergrund. Am Gaumen vollmundig, fleischig mit viel Schmelz, ausgeprägt mineralisch, harmonisch intensiv, süsse Tannine und Klänge von Dörrpflaumen und Süssholz. Konzentration und Komplexität mit beeindruckendem Finale.
<b>Bewertung:</b>	Robert Parker 96 / 100
<b>Produzent:</b>	Clos Mogador René Barbier