



Art.-Nr.: 30163

MERUM PRIORATI INICI

REBSORTEN	Cabernet Sauvignon, Syrah, Carignan Noir, Garnacha Tinta
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Priorat
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Calificada (DOCa)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	15,5 % Vol.
RESTSÜßE	0,5 g/l
SÄUREGEHALT	5,4 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	60% Garnacha, 15% Carinena, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

BODEN

Extremes Kontinental-Klima; Schiefer-Steillagen auch als Licorella bekannt. Der steinige Boden, der sehr arm an organischen Stoffen ist, sorgt für eine geringe Vitalität und einen geringen Ertrag. Durch das laminierte Grundgestein müssen die Wurzeln der Reben bis zu einer Tiefe von 15 Metern durchdringen, um an Nährstoffe zu gelangen. Beide Faktoren helfen den Reben, den Sommerstress zu überstehen und führen zu einer perfekten, fortschreitenden Reifung der Trauben.

BESCHREIBUNG

Ernte von Hand in 20-kg-Kisten. Alle geernteten Trauben werden entrappt und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks mazeriert und anschließend vergoren. Die Mazeration auf der Maische dauert insgesamt drei Wochen. Danach wird die Maische bei sanftem Druck in einer Pneumatischen Tankpresse gepresst. Die malolaktische Gärung verläuft in 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche. Nach 8-12 Monaten Reifung im Barrique, wird der Wein verschnitten und abgefüllt.

Brillante, saubere und kirschrote Farbe mit kardinalrotem Rand. Die Nase ist reich an roten Früchten und bringt Himbeeren mit und Johannisbeeren mit Anisnoten. Frisch und fruchtig im

MERUM PRIORATI | SPANIEN | PRIORAT



Auftakt, hier kommen wieder rote Früchte zum Vorschein. Zeit vermischt mit Anklängen von Vanille aus seinem kurzen Aufenthalt in Eichenholz. Ein ausgewogener Rotwein dessen reife und samtige Tannine einen langen eleganten Abgang einläuten.

Seine auffallende Frische und mittlere aromatische Intensität zeichnen Inici aus. Der perfekte Wein zu Rebhuhn mit Trüffeln und Wild Champignons, Entenbrust mit Süßkartoffel-Traubensauce oder einer Auswahl an handwerklich hergestellten Käsesorten wie auch Gerichten mit Eiern aus Freilandhaltung.

Jetzt trinkreif, weitere 10 Jahre Entwicklungspotential.