



Art.-Nr.: 30164

MERUM PRIORATI DESTÍ

REBSORTEN	Syrah, Carignan Noir, Garnacha Tinta
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Priorat
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Calificada (DOCa)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	15,5 % Vol.
RESTSÜßE	0,7 g/l
SÄUREGEHALT	5,7 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	55% Garnacha Negra, 15% Carignan, 10% 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 12-14 Monaten Reifung im Barrique, wird der Wein verschnitten und abgefüllt.

Destí hat eine intensive dunkelkirschrote Farbe mit einem granatroten Rand. In der Nase komplex

MERUM PRIORATI | SPANIEN | PRIORAT



mit aromatischen Noten roter Früchte, insbesondere Himbeeren und Johannisbeeren, ausgewogen durch würzige Töne vor einem Hintergrund von Cassis. Am Gaumen hat er einen balsamischen Geschmack mit Noten von Schlehen und Granatäpfel. Elegant und seidig, gut ausbalanciert mit süßen, abgerundeten Tanninen, die zu einem sanften, anhaltenden Abgang führen.

Die süße Qualität von Destí passt perfekt zu magerem Wein Gerichten wie eingemachtem Hummer oder gebratenem Steinbutt mit Kartoffel Gratin und Rohschinken. Ebenso eignet er sich auch hervorragend als Begleitung zu gegrilltem rotem Fleisch mit aromatischen Kräutern.

Jetzt trinkreif - ewig lagerfähig.