

2017

FA 112

Mas Igneus · Spanien



Ein kraftvoller Priorat, der 12 Monate im Barrique reifte und mit edlem Tannin und konzentrierter Frucht beeindruckt. Sein dunkles, fast sirupartiges Rubinrot deutet auf eine intensive Aromatik von Brombeeren, Cassis und feinen Bitter-Noten hin. Am Gaumen zeigt er Tiefe, Eleganz und beeindruckende Struktur. Ein Priorat, der begeistert.

Weineigenschaften

dunkelbeerig, erdig, holzig, komplex, kräftig, lang, mineralisch, tanninbetont, trinkfreudig, Geschenk, Kaminwein, Privat, Divers, Für mich, konservativ & klassisch,

Weindaten

Alkoholgehalt	16 % vol
Trauben	Carignan Noir, Syrah
Trinktemperatur	16-18 °C
Allergene	Sulfite
Zertifikat	ES ECO 019 CT
Erzeuger	Mas Igneus
Region	Katalonien, Priorat

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301