



Vi de Vila Porrera blanc

DOC Priorat, Cims de Porrera, 2014

750 ml

CHF 29.80

Art-Nr. 13028714

Ein aussergewöhnlicher, den Gaumen fordernder Wein, vor allem in seiner Jugend. Wir raten, ihn zu karaffieren, damit sein wunderbarer Duft nach reifer Birne und Quitte zur Geltung kommt. Noten von Bergamotte, Minze, Mandelpaste, Honig und Lindenblüten geben ihm eine tolle aromatische Komplexität, die sich im Geschmack mit einem feinen Sherry-Touch wiederholt. Seine feste Struktur mit einer betont mineralischen Herbe, die sich am Gaumen stoffig anfühlt, und sein Abgang weisen auf eine gute Lagerfähigkeit und vor allem auf sein aromatisches Entwicklungspotential hin.

Herkunft:	Spanien / Catalunya / Priorato
Traubensorte:	Garnacha, Picpoul, Pedro Ximénez, Macabeo
Genussreife:	1 bis 7 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Vinifikation:	vollständig entrappt, Spontangärung mit traubeneigener Hefe, Gärung im Holzfass, Gärung im Betontank
Ernte:	Handlese
Ausbau:	im Betontank, Bâtonnage, in Ballonflaschen
Ausbaudauer:	9 Monate
Volumen:	13.5 %

BAUR *au LAC* Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Holzeinfluss

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Gaumenprofil

Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Mineralität/Herbe

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10