



## Gratallops 2022

DOCa Priorat, Álvaro Palacios

|                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| <b>Typ</b>                 | Rotwein                |
| <b>Traubensorten</b>       | Garnacha, Carinyena    |
| <b>Herkunft</b>            | Spanien, Katalonien    |
| <b>Produzent</b>           | Alvaro Palacios        |
| <b>Ausbau</b>              | im grossen Holzfass    |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 16 bis 18 Grad Celsius |
| <b>Trinkreife</b>          | 2 – 12 Jahre           |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 14.5 %                 |
| <b>Awards</b>              | Parker 93-95 / 100     |
| <b>Allergene</b>           | enthält Sulfite        |
| <b>Artikelnummer</b>       | 37144722               |

## Beschreibung

Mit dem Vi de Vila Gratallops kreierte Álvaro Palacios den ersten Village-Wein Spaniens. Die Rebberge liegen in der Gemeinde Gratallops und sind teils noch im traditionellen Mischsatz bepflanzt; bodenständig, charmant und ein bisschen wild – genau wie der Ort. Die Cuvée wird von Garnacha dominiert, die mit ihrer unvergleichlichen Fülle, aromatischen Tiefe und Noten von Waldbeeren und floralen Nuancen überzeugt. Am Gaumen treffen sich Mineralität, rote Beeren, Kirsche, ein Hauch Pfeffer und Würze zu einem spannungsvollen Zusammenspiel. Das Ergebnis ist ein verspielter und zugleich charaktervoller Wein – ideal zu dunklem Fleisch, Pilzgerichten oder geschmortem Gemüse mit Kräutern wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeer.