

Weinzentrale

EBERLE

2018 - Priorat Classic - Lectores Vini

Art.-Nr: 60050



Beschreibung:

Rubinrote-Robe mit dunklem Kern in der Mitte. An der Nase zeigt er Aromen von roten Beerenfrüchten, frischen Kräutern und Pfeffer. Am Gaumen kommt ein elegantes aber deutlich spürbares Tannin. Das Finale ist lang.

Hersteller:

Fredi Torres bewirtschaften unter biodynamischen Aspekten diverse Parzellen im Priorat, dem Montsant und in der Ribeira Sacra. Im Weinberg lehnt er und Marc Lecha nicht nur Chemie sondern auch den Traktor ab, zur Hand gehen ihm hier Maultiere. Eine Kooperation mit Winzer Marc Lecha.

Anbau:

Die Trauben des Lectores Vini Classic D.O.Ca Priorat stammen aus einer 8 Hektar großen Parzelle die aber nur bis zu 60 % bestockt ist. Die Rebanlagen werden nach der Sinneslehre von Rudolf Steiner schonend gepflegt und bearbeitet. Naturnaher Weinbau.

Rebsorte Syrah, Cariñena, Macabeo, Grenache	Region Priorat	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 16 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe D.O.Ca. Priorato	Restsüße -	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Granit-Schieferböden (Licorella)	Trinkfenster 2023-2026+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Nachhaltige Landwirtschaft	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Rotes Fleisch



Lamm



Tapas



Grillen