



GRATAVINUM 2PIR

2021 Vintage | D.O Priorat

Der Wein Gratavinum 2PIR wird aus BIO-, biodynamischen und Demeter-Trauben der Sorten Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon und Carignan hergestellt und passt perfekt zu mediterranen Gerichten. Diese Rebsorten stammen aus Weinbergen mit Llicorella-reichen Böden, die dem Wein seinen einzigartigen mineralischen Charakter aus dem Priorat verleihen. Dieser Wein wurde teilweise in Eichenfässern, Tonamphoren und Glasflaschen ausgebaut. Bei richtiger Lagerung wird er sich in den nächsten sieben Jahren weiterentwickeln. Bei 16°C servieren und vor dem Servieren dekantieren.

Tasting notes

Color

Tief violett mit rubinroten Reflexe

Aroma

Die aromatische Intensität und die deutliche Präsenz von eingelegten roten Früchten werden durch einen Hauch von Röstaromen ausgeglichen, die von der Reifung in Eichenfässern herrühren.

Taste

Der Einstieg ist weich, entwickelt sich aber schnell und offenbart reiche Tannine zusammen mit einem guten Volumen und Säuregehalt.

Finish

Fruchtige Noten mit einem mineralischen Charakter am Ende des Mundes. Langer und frischer Nachgeschmack.