

# Trosset de l'Adolf

Finques de Cims, DOC Priorat, Cims de Porrera

## Herkunft

Spanien / Katalonien/ Priorato

## Rebstock

Carignan

## Farbe

Tiefes Kirschrot

## Duft

Bereits beim Einschenken verströmt der Wein einen sehr intensiven Duft nach würzigen und fruchtigen Aromen, der an einen sommerlichen Waldspaziergang erinnert: Düfte von Waldbeeren, Moos, Minze, Edelpilzen, feuchten Steinen, etwas Wild und Pfeffermühle. Hinzu gesellen sich gekochte Fruchtaromen von Pflaumen, gedörrten Datteln, trockenen Garrigue-Kräutern und Teerosen. Der Duft- und Geschmacksfächer ist sehr komplex und entfaltet sich mit der Belüftung stetig weiter.

## Geschmack

Am Gaumen zeichnet sich l'Adolf durch seine Würze und wärmende Saftigkeit aus. Er zeigt sich samtig und erinnert in der Aromatik an edles Zedernholz, mediterrane Kräuter, balsamische Noten und reife schwarze Früchte.

## Vinifikation

Vollständig entrappt, Untertauchen des Tresterhuts, sanfte Pressung. Ausbau 18 Monate in neuen Barriques.

## Gradazion

14.5% vol.

Der Trosset de l'Adolf wurde vollständig aus sehr alten "Carinyena"-Rebstöcken hergestellt, die im Jahr 1930 auf 450 m ü. M. angepflanzt wurden



weinonline.ch