



MARCO ABELLA MAS MALLOLA PRIORAT DOCA

2019 | 0,75 l

CHARAKTER

Die Lage La Mallola ist 100 Prozent Schiefer. Unverkennbar prägt dies den Wein. Am Gaumen dicht, mit kräftigen Tanninen, geprägt von Röstaromen, Schwarzkirsche, Himbeere und Cassis.

FARBNUANCE

kirschrot mit silbrig-purpurnen Reflexen

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Geflügel, Thunfisch,
Gegrilltes Rindfleisch mit
Pilzen

AUSBAU

Beton- und Holztank, 15
Monate in franz. Eichenfass

MARKE | PRODUZENT

Marco Abella

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Spanien, Priorat / Priorato

REBSORTE(N)

70% Garnacha, 30%
Cariñena

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14,5 % vol | 1,5 g/l | 0,6 g/l

TRINKTEMPERATUR

16-18 °C

AUSZEICHNUNGEN

Best red Wine Trophy TOP
100 Wine Merchant UK 2021
92/100 Guia Penin 2021 Aug
2022: 92 Pkte Suckling
Decanter 2022: 95 Pkte

Marco Abella S.L., c/Professor Barraquer 10
1°2a08950 Esplugues de Llobregat, Spain

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 48692