



Art.-Nr. 48692

MARCO ABELLA MAS MALLEDA PRIORAT DOQA

2022 | 0,75 l

CHARAKTER

Die Lage La Malleda 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, 14
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 | 5,5 g/l

TRINKTEMPERATUR

16-18 °C

AUSZEICHNUNGEN

96/100 Decanter 2023 -
95/100 Decanter 2022 -
Best Red Wine TOP100 UK
2021

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 Sulfit