ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

INICI
MERUM PRIORATI
2022

Garnacha, Syrah / Shiraz, Carignan, Cabernet Sauvignon

Spanien / Priorat

75cl, 16% Vol.

46231722

DOQ Priorat

Vegan

CHF 28.50

Merum Priorati mit seiner modernen Kelterei liegt im Städtchen Porrera ganz im Osten des Priorat. Der mächtige Bergzug Montsant schützt es vor den kalten Nordwinden, die Nachtwinde vom nahen Meer her bringen Abkühlung. Porrera gehört damit zu den kühlsten Ecken des sonst sehr heissen Priorat. Die Reben wissen das zu schätzen und danken es mit Finesse und Eleganz. Die vom Schiefer dominierten Böden ("Llicorella") speichern die Wärme und zwingen die Reben zu tiefen Wurzeln, was den Weinen Komplexität, Reichtum und Mineralität bringt. Der Sortenspiegel umfasst neben internationalen Reben die traditionellen Garnacha und Cariñena.

ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

Degustationsnotizen

Geflügel, Fleischgerichten, Käse

Vinifikation

Alle geernteten Trauben werden entrappt, mazeriert und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks vergoren. Nach drei Wochen mit manuellem Umpumpen werden sie schonend in einer pneumatischen Horizontalpresse gepresst und durch Schwerkraft abgezogen. Anschließend reift der Wein 12 Monate in 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche (zweite bis vierte Belegung), in denen auch der biologische Säureabbau stattfindet. INICI 2022 wird weder filtriert noch geschönt und reift nach dem Abfüllen mindestens 6 Monate in der Flasche, bevor er das Weingut verlässt.

Charakter

In der Nase zeigen sich rote Beeren, rote Früchte und balsamische Noten, die an Eukalyptusblätter erinnern. Feine Nuancen von Vanille & karamellisierten Nüssen zeugen von der Komplexität des Ausbaus im Eichenfass. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen, mit einem intensiven Auftakt frischer Waldfrüchte. Die Tannine sind cremig und fein, das Finale lang und elegant.

Terroir

Priorat, Spanien