

PLOZZA
wine-group



2019 Lo Món

Trossos del Priorat

Produzent	**Trossos del Priorat**
Herkunft	**Priorato, Spanien**
Traubensorten	**Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Das Bouquet ist geprägt von dem feinen Aroma schwarzer Kirschen, Pflaumen, Leder, Lakritz und einem Touch Anis. Am Gaumen präsentiert sich der Trossos del Priorat Lo Món D.O.Ca. als ein weicher, samtiger Wein mit anregender Würze und feinen Holznoten. Ein knackiges Säurespiel, intensive Mineralität und feingeschliffene Tannine zeichnen diesen Wein am Gaumen aus. Die pralle Aromatik, Saftigkeit und Frucht sind begeisternd!

Vinifikation und Ausbau
Der Lo Mon 2008 ist eine Cuvee, die aus den Rebsorten Garnacha, Carinyena, Prozent Cabernet Sauvignon und Syrah hergestellt wird. 12 Monate reift der Trossos del Priorat Lo Món D.O.Ca. in Barriques aus französischer Eiche und amerikanischer Eiche.

Passt zu
Wildgerichte, dunkles Geflügel, Fleischgerichte mit dunkler Sauce, reifer Hartkäse.

Plozza Wine Group · Karlihof · 7208 Malans · Tel. 081 650 50 50 · www.plozzawinegroup.ch · malans@plozzawinegroup.ch