

PLOZZA
wine-group



2021 Pam de Nas

Trossos del Priorat

Produzent	**Trossos del Priorat**
Herkunft	**Priorato, Spanien**
Traubensorten	**Carinena, Garnacha**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Dem Blick präsentiert er sich dunkelrot. Mit mittlerer Intensität. In der Nase resultiert er komplex und intensiv. Viel Präsenz von schwarzen Früchten zusammen mit würzigen und balsamischen Noten. Mineralische und krautige, mediterrane Aromen wie Thymian oder Rosmarin. Im Mund ist er ein delikater, reifer, frischer und sehr angenehmer Wein. Mit samtigen Schritt, sowie milden und eleganten Tanninen.

Vinifikation und Ausbau
Trossos del Priorat ist eine kleine, familiäre Bodega, die ihre Weinstöcke den Prinzipien der ökologischen Landwirtschaft zufolge anpflanzt. Daher ist die Bodega auch zertifiziert, obwohl die Weine, die sie herstellt es nicht sind, da sie für die Herstellung einen kleinen Anteil von Trauben verwenden, die von alten, nicht zertifizierten Weinstöcken stammen. Pam de Nas ist eine Coupage aus den typischen Sorten des Priorat: Grenache undCariñena. Die Trauben stammen von den eigenen Fincas, sowie von lokalen Bauern. Pam de Nas reift für zwölf Monate in französischen Barriquefässern, die zu 50% neu und zu 50% bereits ein Jahr alt sind. Sobald die Reifung begonnen wurde, verfeinert sich der Wein in der Flasche für 20 weitere Monate.

Passt zu
Hülsenfrüchte, Schwein vom (Holzkohlen-)Grill, Gebratenes Schwein, Rotes Fleisch vom (Holzkohlen-) Grill, Gebratenes, rotes Fleisch, Geschmortes, Ragout, Kleinwild, Grosswild, Wild (ausser Geflügel), Ochsenfleisch