







Priorat DOQ

## Marco Abella Mas Mallola 2018

CHF 29.00

-  75cl
-  14.5%
-  Priorat
-  Grenache, Carignan
- AN** 7603718

### Degustationsnotiz

Vielschichtige, komplexe Aromatik, schwarze Beeren, Schiefer, Kirschen, Mokka. weicher, dichter Auftakt, voluminös, aber immer elegant, runde Tannine, eleganter, salziger Abgang mit langem Nachhall.

### Herstellung

Ausbau in französischen Barrique für 15 Monate.

### Geniessen zu

Kräftige Fleischgerichte vom Rind, Lamm, Hirsch oder Fisch vom Grill.

### Produzent

Schon seit dem 15. Jahrhundert hatte die Familie Marco im kleinen Ort Porrera in Katalonien Wein hergestellt. Nachdem die Reblaus neben jenen in ganz Spanien auch ihre Reben zerstört hatte, zogen die Marcos nach Barcelona um. Sie behielten aber ihr Haus und die Weinberge, die einst zu den besten der Region gehört hatten. Ramon Marco Abella, geboren 1898, belebte die Rebberge schliesslich wieder. Heute, ein Jahrhundert später, hat sein Enkel David zusammen mit seiner Frau Olivia aus dem Familienunternehmen ein modernes Weingut geschaffen, das die beiden mit viel Leidenschaft führen.

### Region

Das Priorat ist ein Weinbaugebiet in Katalonien und liegt geografisch am Fusse des Montsant-Gebirges. Trotz der Nähe zum Mittelmeer ist die Region enorm karg, trocken und warm. Die Rebberge liegen auf einer Höhe von 300 bis 400 Meter über Meer. Das Priorat ist für Spanische Verhältnisse mit 1'800 Hektaren verhältnismässig klein aufgestellt. Die dominierende Sorte ist Carignan, aber vermehrt werden Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah angebaut.