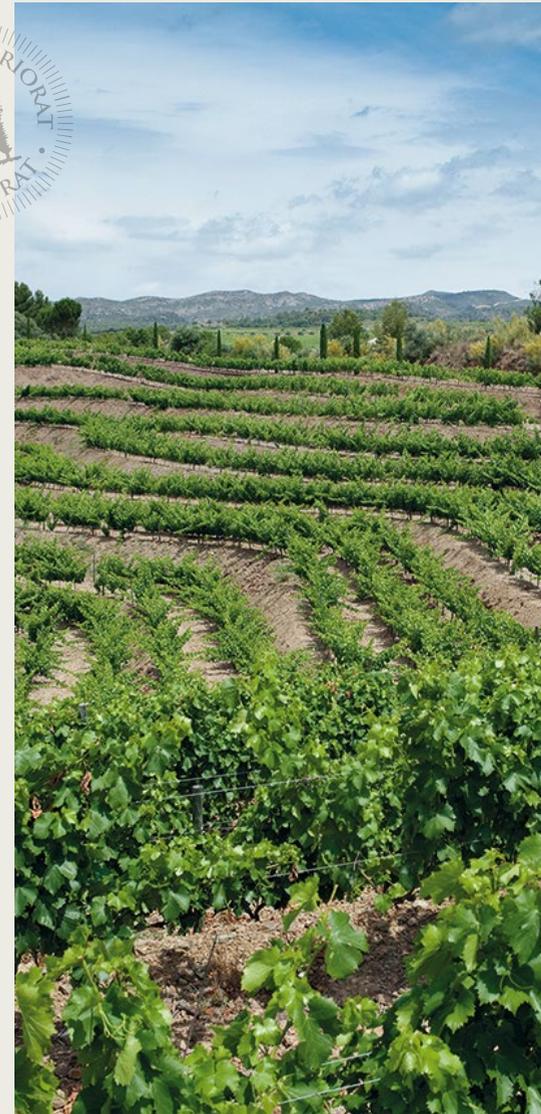


PETIT PISSARRES
Die vielfältigste Frische



COSTERS DEL PRIORAT
VINYES I CELLERS

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA PRIORAT

Costers del Priorat, SAT
43737 Bellmunt del Priorat – Spain
info@costersdelpriorat.com
Tel.: +34 618 203 473
www.costersdelpriorat.com

TECHNISCHE DATEN

PETIT PISSARRES

Die vielfältigste Frische



Weinstock und Anbau

Rebsorten: 60% Grenache und 40% Cinsault.

Alter des Weinbergs: die jüngsten Rebstöcke wurden 2000 und die ältesten 1934 angebaut.

Pflanzdichte: zwischen 3.000 und 3.500 Rebstöcken pro Hektar.

Reberziehung: Rebschnitt in Kelchform und mit Drahtgerüst. Die Trauben werden per Hand geerntet und in kleinen Kisten gesammelt.

Mittlere Niederschlagsmenge: 350-500 mm

Jährlicher Sonnenstundendurchschnitt: 2.800-3.000.

Herstellung

Die Weinherstellung geschieht in 5.000-Liter-Tanks aus Inox-Stahl. Die in der Coupage präsenten Sorten werden separat vinifiziert, um den höchsten Ausdruck jeder Traubensorte zu erreichen. Der Ausbau geschieht 6 Monate lang in 225- und 500-Liter-Barriquen aus französischer Eiche. Ein Teil der Barriquen sind neu, andere stammen vom Vorjahr.

Unser jüngster und frischester Wein – eine Explosion roter Früchte mit aromatischen Empfindungen, die an einen Wald am Mittelmeer erinnern. Vibrierend und offen im Mund, ein idealer Begleiter für unkonventionelle Momente.

Aus Reben der drei Weingüter in einem Gleichgewicht hergestellt, das den Charakter dessen unterstreicht, was wir als regionalen Wein bezeichnen – unsere Präsentation der klassifizierten Herkunftsbezeichnung (D.O.C.) Priorat.

Analyse

Alkohol	Säuregehalt	pH-	Flüchtige Säure:
14,5%	gesamt:	Wert	0,55 g/l
	5,70 g/l	3,60	

Verköstigungsnotiz

Rote Farbe mit purpurnen Farbnuancen. Ein sehr frisches Aroma und eine Fülle von Blumen- und Fruchtnoten, die im Mund ihre Bestätigung finden. Fröhlich und lebendig mit einem Hauch von Zitrusfrucht und sommerlichem Kernobst wie Pfirsich und Aprikose. Am Ende erscheint er uns so vibrierend und angenehm, dass wir mehr davon trinken möchten.

Gastronomie

Attraktiv und vielseitig, perfekt zu jeder Tageszeit, allein oder zum Essen. Er passt gut zu Wurst, Geräuchertem und Käse. Ideal zu Pastagerichten mit Tomate und Grillfleisch: Bratwurst, Blutwurst, Lamm, Hamburger... Oder zur Lieblingspizza – eine ganz neue Entdeckung. Mit einer Scheibe getoastetem Bauernbrot und ein paar Tropfen nativem Olivenöl: ein einfacher und zugleich außergewöhnlicher Genuss.

Wir empfehlen, ihn gekühlt zu verzehren, zwischen 14 und 16 Grad.

