

# PISSARRES

90504021012

Rotwein 2021



**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.**

## HERSTELLUNG

Die Weinherstellung geschieht in 5.000-Liter-Tanks aus Innox-Stahl. Die in der Coupage präsenten Sorten werden separat vinifiziert, um den höchsten Ausdruck jeder Traubensorte zu erreichen. Der 12-monatige Ausbau erfolgt in 225- und 500-Liter-Fässern aus französischem Eichenholz oder in 2000- und 3000-Liter-Fudern. Ein Teil des Weins reift in Betonbehältern.

## 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.

**Önologe:** Jose Mas Barberà.

**Winzer:** Josep Ramon Sedó Cabré.

**Rebsorten:** 60 % Grenache und 40 % Samsó (Carignan).

**Landgütern:** Aubagues, Bancalets und Sant Martí (Bellmunt del Priorat); Coll de Falset und Molins Borràs (Gratallops); Planets (La Vilella Baixa); Mas dels Frares (El Molar); Colls de Porrera (Masos de Falset); Solanes de Mas d'en Pubill (Porrera); Farena, Perellons und Rovines (La Morera); Mas Alsera (Torroja del Priorat).

**Jahr des Anbaus:** von 1970 bis 2000

**Landwirtschaft:** Ökologisch

**Oberfläche:** 25 Ha.

**Pflanzdichte:** zwischen 3.000 und 3.500 Rebstöcken pro Hektar.

**Reberziehung:** Rebschnitt in Kelchform und mit Drahtgerüst.

**Boden:** hauptsächlich kalkhaltige Böden sowie devonischer und sandiger Schiefer.

**Orographie:** auf schmalen Terrassen und auf Terrassen in Hanglagen angelegte Rebflächen.

**Ausrichtung:** unterschiedliche Ausrichtungen je nach Parzelle und Ort.

**Höhe:** zwischen 200 und 750 Meter über dem Meeresspiegel.

**Mikroklima:** Mittelmeerklima mit maritimem Einfluss.

**Mittlere Niederschlagsmenge:** 350 – 500 mm.

**Jährlicher Sonnenstundendurchschnitt:** 2.800 - 3.000 h.

**Klärung:** no

**Kaltstabilisierung:** no

**Filtration:** Sicherheitsfiltration vor der Abfüllung.

**Alkohol:** 14,5 % vol.

**Säuregehalt gesamt:** 5,70 g/l.

**pH:** 3,60 g/l in Weinsäure

**Flüchtige Säure:** 0,55 g/l in Essigsäure

**Optimale Verzehrtemperatur:** 14 - 16 °C

**Anzahl der Flaschen:** 83.500 von 75 cl und 1.120 von 150 cl

