Mas Doix

Spanien Priorat

Salanques Priorat D.O.Ca 2019 Mas Doix

Weingut

Alle großen Weine entstehen im Weinberg! Ein vielfach gebrauchter Satz, welcher bei Mas Doix zu seiner wahren Bedeutung zurückkehrt. Die uralten Rebstöcke von Grenache und Carignan wachsen auf extrem steilen und kargen Schieferböden namens Llicorella. Sie werden seit 5 Generationen von der Familie Doix per Hand gehegt und gepflegt. Bis in das Jahr 1850 lässt sich die Tradition bei Mas Doix zurück verfolgen und die herausragende Qualität dieser unvergleichlichen Weine wird seit vielen Jahrzehnten durch unzählige Medaillen und Auszeichnungen belegt. Die historischen Weinberge reichen bis auf eine kühle Höhe von 700 Meter, sie liegen im äußersten Nord-Osten des Priorats. Geschützt von 2 Gebirgsformationen, dem Montsant und der Serra del Mollo, entsteht ein einzigartiges, schroffes Mikroklima mit kühler Brise vom nicht allzu weit entfernten Meer. Die deutlich niedrigeren Temperaturen als im sonstigen Priorat und die hohen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht verlängern den Reifeprozess der Trauben erheblich und schieben den Erntezeitpunkt oftmals bis in den November hinein. Die dadurch sehr langsam gereiften Trauben entwickeln intensivere Fruchtnoten, größere Eleganz und mehr Tiefe. Sie werden per Hand selektioniert, nur ganz schwach gepresst und ohne weitere Eingriffe vergoren. Auch bei der Reifung in französischer Eiche bis zur ungefilterten und ungeschönten Abfüllung erhalten die Weine viel Zeit zur Entwicklung. Das 15ha kleine Familienweingut Mas Doix zählt auch dank seiner extrem alten Weinreben – die Rebstöcke des Top Weines 1902 wurden exakt in diesem Jahr gepflanzt – zur absoluten Elite der Spitzenbetriebe spanischer Weine. Schon der preiswerte Einstiegswein Les Cretes erzielt regelmäßig Bewertungen wie sonst nur Erstweine. Mas Doix steht für einen authentischen und reinen Ausdruck der besten Seite des Priorats, der die besondere Eleganz und Finesse dieser Weine unvergleichlich zur Geltung bringt.

Expertise

Jahrgang:	2019
gesetzl. Herkunft:	Priorat DOCa
Alkoholgehalt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	2.70 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Priorat
Rebsorten:	Grenache, Carignan, Syrah

Vinifizierung

Die Trauben werden gründlichst selektiert, bevor sie zur Aroma gewinnnung in Tanks für ca. 20 Tage, bei unter ständigen rühren gelegt werden. Anschließend reift der Wein 14 Monate im Barrique.

Sensorik

Aromen von Kirsch, Brombeere und Johannisbeere finden sich auf der Zunge wieder. Tabak und Vanille-Noten

Passt gut zu

Fleischgerichte, Schmorgemüse und Pilze

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Der Salanques stammt von alten Garnacha und Carignan, mit extrem niedrigen Erträgen. Ein minimaler Anteil an Syrah rundet das Cuvée ab und verleiht ein dezent florales Aroma. Kraftvoll, intensiv und mit perfekter Balance präsentiert sich der Salanques mit authentischem Priorat-Charakter.