



2024 LES CRESTES Priorat D.O.Q.

Weingut

Alle großen Weine entstehen im Weinberg! Ein oft zitierter Satz, der bei Mas Doix seine wahre Bedeutung zeigt. Die uralten Grenache- und Carignan-Reben wachsen auf extrem steilen, kargen Schieferböden namens Llicorella und werden seit fünf Generationen von der Familie Doix per Hand gepflegt. Die Tradition lässt sich bis 1850 zurückverfolgen, und die herausragende Qualität dieser Weine wird seit Jahrzehnten durch zahlreiche Medaillen belegt. Die historischen Weinberge reichen bis auf 700 Meter Höhe im äußersten Nordosten des Priorats. Geschützt von den Gebirgszügen Montsant und Serra del Mollo entsteht ein einzigartiges Mikroklima mit kühler Brise vom nahegelegenen Meer. Die niedrigeren Temperaturen und großen Tag-Nacht-Unterschiede verlängern den Reifeprozess und verschieben die Ernte oft bis in den November. So entwickeln die Trauben intensivere Fruchtnoten, mehr Eleganz und Tiefe. Sie werden von Hand selektioniert, nur leicht gepresst und ohne Eingriffe vergoren. Auch während der Reifung in französischer Eiche bis zur ungefilterten Abfüllung bekommen die Weine viel Zeit. Das 15 ha kleine Familienweingut zählt dank seiner extrem alten Reben – etwa dem Top-Wein 1902 – zur Elite spanischer Spitzenbetriebe. Schon der Einstiegswein Les Crestes erzielt Bewertungen wie andernorts nur Erstweine. Mas Doix steht für einen authentischen, reinen Ausdruck der besten Seite des Priorats und besondere Eleganz.

Tipp

Wie bei allen Weinen von Mas Doix, werden auch die Trauben des Les Crestes mit der höchsten Sorgfalt im Weinberg und zweimal im Keller selektioniert. Die schieferhaltige Steillage auf bis zu 450 Höhenmetern verleiht dem Wein viel Eleganz und Mineralik. Ein „Einstiegswein“ der mit den ganz großen im Priorat mithalten kann.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 332 kJ / 79 Kcal

Kohlenhydrate: 1 g

davon Zucker 1 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Priorat DOQ
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	0.50 g/l
Säure:	6.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Priorat
Ausbau:	8 Monate im Barrique aus französischer Eiche
Rebsorten:	Garnacha, Carinena, Syrah

Vinifizierung

Selektive Handlese Ende Oktober / Anfang November, Selektion der ganzen Trauben und weitere Selektion Traube für Traube nach dem Entrappen, Maischegärung in Edelstahltanks, Reife für 10 Monaten in Barriques aus französischer Eiche, Ungeschönt und ungefiltert.

Sensorik

Intensives Violet-Rot, Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und Schiesspulver, mittelkräftige Struktur und eleganter Nachhall

Passt gut zu

Tapas, Botifarra oder Chorizo

Lagerfähig

8 Jahre