



**2017 1903 Garnacha Centenaria
Priorat D.O.C.a.**

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:	2017
gesetzl. Herkunft:	Priorat DOCa
Alkoholgehalt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	1.20 g/l
Säure:	6.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Priorat
Rebsorten:	Garnacha

Vinifizierung

Selektive Handlese Ende Oktober / Anfang November, Selektion der ganzen Trauben und weitere Selektion Traube für Traube nach dem Entrappen, Maischegärung in Edelstahl tanks, Reife für 16 Monaten in Barriques aus französischer Eiche, Ungeschönt und ungefiltert.

Sensorik

Ein feine Nase von Kaffee, Kompott und Schiefer. Sehr elegant, mit einer feinen Struktur und Finesse.

Passt gut zu

Rehrücken mit Steinpilzen

Lagerfähig

25 Jahre

Tipp

Sowohl der "1902" als auch der "1903" entstammen den 2 ältesten Weinbergen der Familie. Sie werden allerdings getrennt geerntet und vinifiziert. Pro Stock werden nur 300g geerntet und es könne pro JG somit nur 600 Flaschen dieser Rarität produziert werden.