Loidana 2018

CHF 42.00 | 10 cl = CHF 2.80

Aromen von roten und schwarzen Früchten mit Anklängen von Blumen, Zedernholz und Gewürzen. Am Gaumen ist er weich und samtig und bleibt bis am Schluss harmonisch. Leicht zu trinken mit einer guten Frische und reichhaltigen Tanninen.

Produzent	Marco Abella
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Priorat DOQ
Klassifizierung	DOQ
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	14.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2023
Traubensorten	Garnacha Tinta, Carignan, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	308681
Passt zu	Pasta, Geflügel
Bewertungen	Falstaff 92/100

Vinifikation

Die Trauben der verschiedenen Parzellen werden je nach Lage, Traubensorte, Bodenbeschaffung und Höhe separat ausgebaut. Die einzelne Vinifizierung findet in Betontanks statt und anschliessend wird der Wein in französischen Eichenbarriques für zehn Monate ausgebaut.

Terroir

Die Trauben von Loidana stammen von sieben Lagen in der Nähe des Dörfchens Porrera, das im Herzen des Priorats liegt. Die Weingärten sind in verschiedene Parzellen aufgeteilt und liegen alle zwischen 500 und 750 Metern über Meer Richtung Norden, was unter anderem auch der Ursprung der Frische im Wein widerspiegelt.