

Lo Mon DOQ 75cl



LO MON * 2006

EL PERFIL DE LES
MUNTANYES. UN VI DE
FAMÍLIA. TERRENY ASPRE
I ROCÓS. LLICORELLA,
COSTERS I TERRASSES.
CEPS VALENTS I
GENEROSOS. UN CUPATGE
DE GARNATXA, SAMSO,
CABERNET SAUVIGNON I
SYRAH. DRIAT EN BOTES DE
ROURE DURANT 12 MESOS.
UN PAISATGE ÚNIC FICAT
DINS UNA AMPOLLA.



Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

28.50 Fr.

28.50 Fr.

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung

Traubensorten:

Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah

Ausbau:

12 Monate in Eichen-Barriques

Farbe:

tiefes Rubinrot

Duft:

herrlicher Duft in der Nase, tolle Beerendaromatik, fast Kompott und Rumtopf

Geschmack:

im Gaumen tolle Aromen, Beeren, Kaffee, Schokolade, tiefgründig, enorm kräftig und voll, bleibt sehr lange, ein wuchtiger aber jederzeit aristokratischer Wein, hat Grösse und gehört zum Besten aus dem Priorat!!

Parker + Penin Guide: 94 Punkte