



## "Marge" Priorat DOC

Celler de l'Encastell

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Alkoholgehalt</b>                | 14,5 % vol   |
| <b>Allergene</b>                    | enthält Sulfite  |
| <b>Ausbauart</b>                    | Barrique   |
| <b>Boden</b>                        | Schiefer   |
| <b>Farbe</b>                        | rot  |
| <b>Geschmack</b>                    | trocken  |
| <b>Herkunftsland</b>                | Spanien  |
| <b>Hersteller / Abfüller</b>        | CELLER DE L'ENCASTELL S.C.P., Raimon Castellví<br>CARRER CASTELL 13, ES-43739 Porrera<br>(Tarragona) |
| <b>Jahrgang</b>                     | 2018   |
| <b>Passt zu</b>                     | Filet Wellington, Fleischbällchen mit dicken<br>Bohnen, Süßkartoffelstrudel mit Morcheln             |
| <b>Qualität</b>                     | Crianza  |
| <b>Rebsorte(n)</b>                  | 50% Garnatxa Negra, 15% Carinyena, 20%<br>Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah                   |
| <b>Region</b>                       | Priorat  |
| <b>Restzucker</b>                   | 0,2 g / Liter  |
| <b>Säure</b>                        | 5,2 g / Liter  |
| <b>Verschlussart</b>                | Naturkorken  |
| <b>Weintyp</b>                      | Rotwein  |
| <b>genießen bis</b>                 | 2024   |
| <b>optimale<br/>Trinktemperatur</b> | 16°-17°C   |
| <b>Produktnummer</b>                | 4002806818   |

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20