

Trossos del Priorat

Lo Món

 , 750 ml

 Spain,

 9930000537

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Thomas Götz

Schmorgerichte

(Fleisch)

Tasting review

by Thomas Götz on 09.04.2024

Informationen zum Wein

Lo Mon 2017 ist ein Rotwein aus biologischem Anbau, den das Weingut Trossos del Priorat aus den Rebsorten Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon und Syrah keltert. Ein solcher Blend aus autochthonen und internationalen Trauben ist im Anbaugebiet Priorat durchaus üblich und war vor allem um die Jahrtausendwende verbreitet. Die Reben wachsen auf den berühmten Schieferböden des Priorats und die Cuvée reifte 12 Monate in französischen Barriques.

Farbe

Purpurrot

Nase

Dieser Rotwein bietet eine Nase von würzigen und süßen Holztönen, reifer Schwarzkirsche und Maulbeere. Insgesamt ist das Bukett komplex und enthält auch Noten von Zedernholz, Bleistift und Lakritze.

Gaumen

Lo Mon 2017 steht für einen Weinstil, mit dem das Priorat in den 1990er Jahren populär und berühmt geworden ist: dicht strukturiert, mit großzügigem Barriqueinsatz und entsprechend süßlich-würzigen Holzaromen. Dazu kommt ein mineralischer Unterton, der eine Vielschichtigkeit ergibt. Der Wein strahlt mediterrane Wärme aus, ist aber dennoch frisch und hat Intensität. Er hat zudem einen vollen Körper, ohne schwerfällig zu sein. Insgesamt ist es ein opulenter Rotwein, ausgewogen und weich im Abgang, wozu die süßlichen Tannine, das samtige Mundgefühl und die reife Frucht beitragen.