Clos Mogador, Manyetes

2016 DOQ

Artikeltyp	Rotwein
Stilistik	Kräftiger und harmonischer Rotwein
Bio Zertifikat	Arbeitet nach biologischen Richtlinien
Land	Spanien
Region	Montsant, Priorat
Produzent	Clos Mogador
Flaschengrösse	150cl
Traubensorte	Carignan
Artikelnummer	3432216

Weinbeschrieb

"Manyetes" ist der Name einer ganz aussergewöhnlichen Lage im Priorat. Trockenheit, karge Böden, viel Sonne – die Lage Manyetes gleicht einer Wüstenlandschaft und wird unter den schwierigsten Bedingungen bewirtschaftet. Die Bemühungen werden jedoch mit einem wunderbar komplexen und tiefgründigen Wein belohnt, der, wie René Barbier zum Manyetes sagt, „schlicht und einfach die Wein gewordene Essenz des Priorats" ist. Er hat eine tiefrote, glänzende Farbe mit violetten Reflexen. Das Aroma ist intensiv, komplex und reif. Cassis, Pflaume, Feige und Kakao werden abgerundet durch Nuancen von Zimt und Lakritze. Am Gaumen ist er konzentriert, cremig, gehaltvoll und sehr fruchtig. Die runden und reifen Tannine fühlen sich wie samt an, und der Nachgeschmack ist wunderbar aromatisch sowie langanhaltend.

Clos Mogador

René Barbier hat Pionierarbeit geleistet. Er schaffte es in wenigen Jahren, aus einem unbekannten, bergig-kargen Stück Land, eines der renommiertesten Anbaugebiete Weltweit zu machen und dabei auch noch für den Erhalt eines der wertvollsten Terroirs überhaupt zu sorgen. Er bewirtschaftet seine Rebberge komplett nach bio – dynamischen Standards, auch heute noch eine Seltenheit im Weinbau.
René Barbier entstammt einer französischen Winzerfamilie mit langer Weinbautradition im Rhônetal, die im Jahre 1880 erstmals in Spanien tätig war. 100 Jahre später, im Jahre 1986, kauften René Barbier und seine Frau Isabelle ein Weingut im Dorf Gratallops, und das Projekt „Clos Mogador" nahm seinen Anfang. Seine Weine wurden vielfach von nahmhaften Weinkritikern wie Johnson, Suckling etc. in den höchsten Tönen gelobt, der Clos Mogador erhielt durchgehend Höchstwertungen. Seine Weine zeichnen sich nicht nur durch ihren eigenständigen Charakter aus, sondern auch durch die besonders lange Lagerfähigkeit.