

8 VUIT 2014



La Vinya del Vuit, Priorat D.O.Ca.

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Getrocknete Pflaume
Lakritze
Getoastetes Brot
Vanille
Teer

ANLASS

perfektes Geschenk
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2034
16 bis 18°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
mittlere Barriquenote
trocken



WEINBAU Rebsorten

Carignan
Grenache / Garnacha

WEINBEREITUNG Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG einfach genießen

96/100

"8" besteht aus 95% Carinena und 5% Garnacha. Die Weinberge sind über 100 Jahre alt. Nur 1.200 Flaschen des Weins werden produziert. Der Ausbau erfolgt rund 20 Monate in französischen Barriquefässern.

PRIORAT D.O.C.A.

Bodega "La Vinya del Vuit" wurde 2001 von dem berühmten Winzer-Paar Sara Perez und Rene Barbier sowie einigen Freunden gegründet. Der Wein stammt von über 100 Jahre alten Reben (70% Carinyena, 30 % Garnacha) eines 4,5 Hektar großen Weinbergs in Gratallops. Sein Name ist einfach nur 8 (Vuit). Pro Jahrgang werden nur ca. 1200 Flaschen vinifiziert.