



## 2016 Morca

Hersteller: Bodegas Morca  
ARTIKEL-NR. 35828

### Vinifikation/Ausbau:

Das jüngste Weingut der Gil Familie liegt in Campo de Borja, heisst Bodegas Morca und hat das Ziel gesetzt, Garnachas von allergrösster Qualität zu produzieren. Als Vorbild dienen die Arbeitsmethoden der Bodegas El Nido (Clio/El Nido) im Jumilla - das heisst grosse Reduktion der Trauben, penible Traubenlese und nur die besten Holzfässer aus Frankreich. Der Morca stammt von sehr alten, im Buschsystem erzogenen Rebstöcken und wird von Hand gelesen. Nach der 6 bis 8-tägigen Kalt-Mazeration wird der Most bei temperaturkontrollierten 22-26 °C in Edelstahltanks vergoren. Nach der Gärung reift der Wein 22 Monate lang in Barriques aus französischer Eiche. Jedes Fass wird degustiert und nach strengen Vorlagen ausgewählt.

### Charakter:

Ein tiefgründiger, ungewöhnlicher Wein mit einem geheimnisvollen, ätherischen Duft nach Zedernholz, Tabak, Veilchen und Rosen. Füllig und weich mit viel Fruchtextrakt, feinkörnig, mit schöner Wärme. Sehr lange im Mund nachklingend, fast weihnachtlich mit Vanille und Eichenholz. Eignet sich für besondere Anlässe, zu Gebäck oder zur Zigarre.

## STECKBRIEF

<b>Artikel-Nr.</b>	35828
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	üppig & voluminös
<b>Anbauregion</b>	Campo de Borja
<b>Land</b>	Spanien
<b>Rebsorte</b>	100% Garnacha
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	16° - 18° C
<b>Alkoholgehalt</b>	16 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2017 - 2027
<b>Hersteller</b>	Bodegas Morca
<b>Appellation</b>	DO
<b>Passt zu</b>	Biskuits, Zigarre, für sich alleine