

## FERRER BOBET

### Ferrer Bobet Selecció Especial

### Priorat DOCa



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Ferrer Bobet</b>
Traubensorten:	Cariñena (Carignan)
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Saftige Frucht, Kirschen, Maulbeeren, mit zarten Blütenaromen und mineralisch-würzige Noten von Tabak, Graphit und süßem Lakritz. Die Quadratur des Kreises, vollmundig und elegant, geschmackvoll und subtil.

#### **Empfehlung**

---

Zu edlem Wildgeflügel, gebratenen- oder gegrillten Fleischgerichten.

#### **Produzent**

---

Zwei Freunde, Sergi Ferrer-Salat und Raül Bobet, machten sich 2002 auf den Weg, setzten neue Reben an und füllten erstmals 2005 ab: ihre Vorstellung von Priorat-Weinen aus einigen der ältesten Weinbergen der felsigen, bergigen Region, zwischen Porrera und Falset gelegen. Das Ergebnis sind Ferrer Bobet (seit 2008 mit den Zusatz Vinyes Velles) und Ferrer Bobet Selecció Especial: zwei wahre Powerweine aus dem Priorat, komplex und tief, ohne dass sie Geschmeidigkeit und Eleganz vermissen lassen. Prachtskerle, die nicht nur Robert Parker verzaubern und zu Höchstnoten verführen. Zuerst basierten sie auf zugekauften Säften von alten Stöcken von Cariñena und Garnacha, zunehmend wurden sie ergänzt durch die eigenen, in hoch gelegenen, kühlen Steillagen gewachsenen Reben, was perfekte Reife ermöglicht sowie die Aromatik und Säure stützt. Sie stammen von aussergewöhnlichen Böden mit hohem Anteil an Schiefer, hier "llicorella genannt: die mineralische Essenz der Ferrer | Bobet-Weine. Um die Biodiversität zu sichern, haben sich Sergi und Raül darauf festgelegt, dass nur 22 der insgesamt 70 Hektar mit Reben bestockt sein sollen, und diese sollen strikt nach biologisch-organischen Gesichtspunkten bewirtschaftet werden. Ferrer | Bobet bedeutet also auch organic wines, die im Bauch der spektakulär designten Bodega unter Leitung der Önologin Isabel Fortuny nach Parzellen getrennt einzeln und mehrheitlich in Holz

fermentiert, mindestens 15 Monate im Barrique ausgebaut und ungeschönt sowie ungefiltert abgefüllt werden.