



SAUTER

WIJNEN



## Mas d'en Blei MAC 2019 Priorat DOQ

### Kleur

Stralend lichtgeel met een zilveren glans.  
Zeldzaam vitale kleur.

### Neus

Gekonfijte citrusvruchten (pompelmoes, mandarijn), floraal en geuren van het bladwerk van groenten (wortel). Kruidige, minerale (vuursteen) en harsachtige tonen. Hoogst originele en uiterst boeiende expressie.

### Smaak

Hoge mate van smaakconcentratie in een evenwichtige, maar zeer rijke materie. Mint, bijna pepermuntachtige frisheid. Het op zich stevige alcoholgehalte is perfect versmolten. Straffe, mondvullende en uitdagend smaakrijke wijn met een subtiele, verrukkelijke ziltheid in de breed uitwaaierende finale.

### Vinificatie

Handmatige oogst in kleine kisten. Pré-fermentaire koude inweking gedurende 24 uur. Het sap van de zacht geperste druiven wordt 24 uur koel bewaard ter zuivering voor het opstarten van de gisting op roestvrij stalen vaten met behulp van natuurlijke, lokale gist. 6 maanden rijping in contact met de fijne gistsporen. Koude stabilisering voor de botteling en een jaar flesrijping, voordat de wijn aan de markt wordt toevertrouwd.

### Culinair

Briljant als aperitief met het eetlust stimulerende effect dat ook een elegante Manzanilla-Sherry (met hoofdletter!) biedt. Gegratineerde oesters, inktvis, nieuwe haring en geroosterde, grote gamba's. Uiteraard rauwe melk-kazen (Tête de Moine, Beaufort, Tomme).

### Druif/Druiven

100% Macabeu.

### Bruikbaar

2023

### Houdbaar

2030

### Alcohol percentage

14%

### Inhoud

0,75