



Ardooisesteenweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vinotheek.be

## **MASROIG, SYCAR, MONTSANT**

<b><u>Producent :</u></b>	Celler Masroig
<b><u>Werelddeel:</u></b>	Europa
<b><u>Land:</u></b>	Spanje
<b><u>Appellatie:</u></b>	Montsant
<b><u>Type wijn:</u></b>	Rode wijn
<b><u>Alcoholgehalte:</u></b>	14%
<b><u>Inhoud:</u></b>	75cl
<b><u>Druivenras(sen):</u></b>	Carignan, syrah

### **Beschrijving:**

Montsant ligt ten zuiden van Barcelona. De wijnregio ligt net naast Priorat en heeft dezelfde kenmerken. Het land is er vrij dor en heuvelachtig wat betekent dat men erg veel energie en werk moet stoppen in de behandeling van de bodem en de druiven. Puur handwerk ! Verschillend van andere bekende wijnregio's in Spanje is dat men hier voor rode wijnen werkt met garnacha (grenache) en cariñena (carignan) aangevuld met werelddruiven zoals syrah of cabernet. Deze Sycar is gemaakt van carignan en syrah. Na de oogst fermenteert hij op eiken vaten waarna een rijping van 13 maanden volgt op eiken vaten. De wijn kleurt kersenrood met een paarse schijn. De aroma's geven een duidelijke cassis, pruimen met kruiden en een vanille toets door de vatrijping. Meer info op [www.cellarmasroig.com](http://www.cellarmasroig.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 17° bij een lamsbout, stoofpotje van hert of everzwijn of een goed gekruide côte à l'Os.

### **Bewaartijd:**

5-7 jaar



Ardooisesteenweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vinotheek.be

## **MASROIG, SYCAR, MONTSANT**

<b><u>Producent :</u></b>	Celler Masroig
<b><u>Werelddeel:</u></b>	Europa
<b><u>Land:</u></b>	Spanje
<b><u>Appellatie:</u></b>	Montsant
<b><u>Type wijn:</u></b>	Rode wijn
<b><u>Alcoholgehalte:</u></b>	14%
<b><u>Inhoud:</u></b>	75cl
<b><u>Druivenras(sen):</u></b>	Carignan, syrah

### **Beschrijving:**

Montsant ligt ten zuiden van Barcelona. De wijnregio ligt net naast Priorat en heeft dezelfde kenmerken. Het land is er vrij dor en heuvelachtig wat betekent dat men erg veel energie en werk moet stoppen in de behandeling van de bodem en de druiven. Puur handwerk ! Verschillend van andere bekende wijnregio's in Spanje is dat men hier voor rode wijnen werkt met garnacha (grenache) en cariñena (carignan) aangevuld met werelddruiven zoals syrah of cabernet. Deze Sycar is gemaakt van carignan en syrah. Na de oogst fermenteert hij op eiken vaten waarna een rijping van 13 maanden volgt op eiken vaten. De wijn kleurt kersenrood met een paarse schijn. De aroma's geven een duidelijke cassis, pruimen met kruiden en een vanille toets door de vatrijping. Meer info op [www.cellarmasroig.com](http://www.cellarmasroig.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 17° bij een lamsbout, stoofpotje van hert of everzwijn of een goed gekruide côte à l'Os.

### **Bewaartijd:**

5-7 jaar