



VITICULTORS  
**Mas d'en Gil**  
PRIORAT

MAS D'EN GIL

# MAS D'EN GIL

Spanien · Priorat



1

## Bellmunt blanco DOQ

- Garnacha Blanca, Viognier
- Im Edeltank ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 256 0052

**Struktur** reif, balsamisch

**Aromatik** Pfirsich, Orange

**Passt zu** Fischgerichte, Meeresfrüchte, Gemüseteller, Spargeln

2

## Coma blanca DOQ

- Garnacha Blanca, Macabeo
- Im Doppelbarrique (französischer Eiche) gekeltert, anschliessend während weiteren sechs Monaten auf der Hefe ausgebaut
- 11–13°
- 75 cl
- 15% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 256 0011

**Struktur** komplex, herb

**Aromatik** fruchtig, blumig, frisch vegetativ

**Passt zu** Fischgerichte, Krustentiere, Käse

3

## Coma Alta DOQ

- Garnache blanca
- 20% des Mostes im gebrauchten 500 Liter-Barrique gekeltert, anschl. 6 Monate darin ausgebaut, restliche 80% im Edeltank
- 10–12°
- 75 cl
- 15% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 256 0037

**Struktur** intensiv, vielschichtig

**Aromatik** Orange, Salbei, Minze/Menthol

**Passt zu** Tapas, Fischgerichte, Geflügelgerichte

4

## Bellmunt tinto DOQ

- Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha
- 10 Monate im Barrique ausgebaut
- 12–14°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 256 0041

**Struktur** kräftig, herb

**Aromatik** Beeren, würzig, getoastetes Holz

**Passt zu** Eintopfgerichte, Fleischgerichte, Paella

# »» Our **wines** and us – an **agricultural unit**. ««



5

## Coma Vella DOQ

 Cariñena, Garnacha, Syrah

 12 Monate im Barrique  
(französischer Eiche)  
ausgebaut

 12–14°

 75 cl

 15% vol

 Karton à 6 Flaschen

 256 0012

**Struktur** gehaltvoll, samtig

**Aromatik** Kirsche, Pflaume,

Himbeere, Minze/Menthol

**Passt zu** Châteaubriand, Rindsfilet,  
Stroganoff, Wild

6

## Gran Buig DOQ

 Cariñena, Garnacha

 18 Monate im Barrique  
(französischer Eiche) aus-  
gebaut, anschließend für  
weitere 18 Monate auf der  
Flasche gereift

 17–19°

 75 cl

 15% vol

 Karton à 6 Flaschen

 256 0019

**Struktur** füllig, dicht

**Aromatik** Orangenschale, Lakritz,  
Kaffee/Mokka

**Passt zu** Tapas, Gambas vom Grill,  
Lammfilet

7

## Clos Fontà DOQ

 Cariñena, Garnacha

 8 Monate im Barrique  
ausgebaut

 12–14°

 75 cl

 15% vol

 Karton à 6 Flaschen

 256 0013

**Struktur** kräftig, ausdrucksstark

**Aromatik** Beeren, balsamisch,  
Pflaumen

**Passt zu** Lamm, Rind, Schweins,  
Poulet vom Grill

8

## Nus DOQ

 Garnacha, Syrah, Viognier

 18 Monate im Barrique  
ausgebaut

 16–18°

 37.5 cl

 16.5% vol

 Karton à 6 Flaschen

 256 0038

**Struktur** süss, schwer

**Aromatik** gekochte Frucht, Dörr-  
pflaume, exotische Gewürze

**Passt zu** Nachtisch, schwarze  
Schokolade/Bitterschokolade,  
Blauschimmelkäse

# MAS D'EN GIL

## Spanien · Priorat

### GESCHICHTE

# 1867

**Gründung** Mas d'en Gil ist der Höhepunkt einer 150-jährigen Lebensreise von drei Familien. Drei Visionen, welche diesem Anwesen ausserordentliche Qualitäten hinsichtlich Weinanbau und Weinherstellung gaben. Im 19. Jahrhundert gründete Francesc Gil das Landgut. Zwischen 1930 und 1998 ging die Finca zur Familie Barril über, und wurde zur Masia Barril umbenannt. 1998 kaufte die Familie Rovira Carbonell das Anwesen und taufte die Finca wieder in Mas d'en Gil. Marta Rovira, heute Geschäftsführerin von Mas d'en Gil, ist in 4. Generation auf dem Weingut tätig. Sie führte die ökologische Landwirtschaft ein und ersetzte internationale Traubensorten mit lokalen Traubensorten und betreibt im kleinen Rahmen Önotourismus.

**Inhaber** Familie Rovira

**Winzerin** Marta Rovira

## SOCIAL MEDIA

masdengil.com

 @masdengil

 masdengil

### TERROIR

# 125 ha

In der Nähe der Ortschaft Bellmunt del Priorat, die von unverfälschten, mediterranem Flair geprägt ist, wechseln sich terrassierte Rebberge mit Oliven- und Mandelbäumen ab. 125 ha dieser märchenhaften Landschaft gehören zur FINCA MAS D'EN GIL. Extreme Steillagen und Schieferböden, die mit Glimmer- und Eisenadern durchzogen sind, charakterisieren die atemberaubende, faszinierende Landschaft, wo seit Jahrhunderten Reben stehen. Die Tagestemperaturen können im Hochsommer 40°C erreichen und in der Nacht auf kühle 10°C sinken. Daraus resultiert eine lange Reifeperiode. Der Niederschlag verteilt sich auf zwei Perioden: Frühjahr und Spätherbst. Im Sommer kann es vorkommen, dass während drei Monaten kein Regen fällt.

### HIGHLIGHTS

# Vin de Finca

Zum 150-jährigen Bestehen von Mas d'en Gil, sind die beiden Topweine, Coma Blanca und Clos Fontà, mit der höchsten Qualitätsstufe des Priorats «Vin de Finca» ausgezeichnet worden. Eine Grand Cru Appellation, welche Mas d'en Gil nur noch mit einem einzigen anderen Produzenten teilt.

Marta Rovira ist überzeugt, dass diese Spitzenklassifikation auf ihren biodynamischen Weinanbau zurückzuführen ist. Im 2008 hat sie ihre biodynamischen Aktivitäten angefangen, welche den Boden neu beleben und eine gewisse Gesundheit bzw. ein wunderbares Gleichgewicht in die Natur bringen. So steigern die Weine ihre aromatische Komplexität und wecken gleichzeitig eine Identität auf. «Weine müssen das Spiegelbild der natürlichen Landschaft sein, welches wir versuchen, als Lebewesen zu verstehen. Als eine landwirtschaftliche Einheit, die nur mit der einheimischen Flora und Fauna gesund und im Gleichgewicht erhalten bleiben kann». Dieses Credo zieht sich bis in die Weinproduktion hinein: Weniger Holz, mehr Garnacha und Cariñena, weniger Extrakt, weniger Stoff und weniger Konzentrat.