



Cirerets

Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta

Priorat der Spitzenklasse

Beschreibung:

Die Weine der Bodegas Mas Alta entstehen im Einklang mit der Natur und bündeln im Geschmack die ganze Kraft der kargen Schieferböden. Der Cirerets gedeiht in einer steilen Terrassenlage auf schwarzem Schiefer. Ein Charakterwein mit Lagerpotenzial aus 60% Carignan und 40% Grenache. Während 16 Monaten in französischen Barriquen ausgebaut.

Aromenprofil:

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsteak, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Temperatur:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Mas Alta

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.5%

Rebsorte(n): 65% Grenache, 35% Carignan

Artikelnummer: 0454816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQ
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Ratings: Score 19/20
Rebsorte(n): 65% Grenache, 35% Carignan
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.