



Cirerets

Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta

Weltklasse aus besten Schieferlagen

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 Grenache und Carignan. Während 20 Monaten in französischen Barriquen ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit schwarzen Reflexen. Süsse Pflaumen und Amarenakirschen in der betörenden Nase, auch Korinthen-Schokolade und dunkel gerösteter Kaffee. Druckvoller Auftakt mit einzigartiger Extraktsüsse und perfekt eingebundenen Tanninen, konzentrierte, schwarze Frucht und feines Schokoladen-Toasting auch in der aufwärmenden Mitte, grossartige Balance auf höchstem Niveau, viel Schmelz und veloursartige Textur bis ins minutenlang nachklingende Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 60% Grenache, 40% Carignan

Artikelnummer: 0454817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQ
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Ratings: Score 19/20, Parker 93/100
Rebsorte(n): 60% Grenache, 40% Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
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.