



La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Priorat in Perfektion von Mas Alta

Beschreibung:

Michel Tardieu hat die Weine aus der nordspanischen Region Priorat neu definiert. In Zusammenarbeit mit dem Winzer Damià del Castillo Blaise kreiert er charakteristische Weine, die diese Region mit ihren terrassierten Schieferlagen, dem milden, trockenen Klima und den ausgeprägten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht großartig widerspiegeln. Mit dem La Creu ist den beiden ein absoluter High-End-Wein gelungen.

Aromenprofil:

(st) Undurchlässiges Purpur. Schwarzer Holunder und Pflaumenlikör in der tiefgründigen Nase, Korinthenschokolade und süsser Tabak dahinter. Druckvoller Gaumen mit kompakten Tanninen und fleischigem Extrakt, verschwenderische Pflaumen- und Brombeerfrucht, unterlegt mit Lebkuchen und Lakritze, enorme Reserven zeigend, charaktervoll und betörend zugleich.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Mas Alta
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	100% Carignan
Artikelnummer:	0441820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Creu Alta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Ratings: Guía Peñín 94/100, Decanter 93/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 100% Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.