

La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta (Bio)

Samtig-weicher Grenache von den Höhen des Priorat

Beschreibung:
La Basseta zeigt die kraftvolle Seite des Priorat mit bemerkenswerter Eleganz. Die Grenache-Trauben stammen aus einer hoch gelegenen Parzelle bei La Vilella Alta, wo karge Schieferböden und die Höhenlage dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleihen. Niedrige Erträge und die sorgfältige Bewirtschaftung der steilen Weinberge sorgen für konzentrierte, perfekt ausgereifte Trauben. Im Keller verbindet Mas Alta die Intensität des Priorat mit einem zunehmend feinen, terroirbetonten Stil, mit reifem Tannin und jener schiefrigen Mineralität, die zu den großen Signaturen des Priorat gehört. Ein charakterstarker Grenache, der die Wärme und Intensität seiner Herkunft mit überraschender Finesse verbindet.

Aromenprofil:
Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen. Expressives Fruchtbouquet von schwarzer Kirsche, Holunderbeere und Waldbrombeere. Warmer Pflaumenstreusel, feiner Kakao und Noten von Wacholdergelee, Kirschwasser und gerösteter Mokkabohne. Am Gaumen mit beeindruckender Fülle und herrlicher Wärme. Das meisterlich eingebundene Tannin vereint sich mit dem feinen Säurespiel in einer samtig-weichen Textur. Die regionentypische, schiefrige Mineralität und subtile Röstaromen vereinen sich in perfekter Balance.

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

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Mas Alta (Bio)
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	15.5%
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	0841122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch