



Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Geprägt von steilen Schieferlagen im Herzen des Priorats

Beschreibung:

Alte Reben aus besten Höhenlagen auf schroffen Schieferböden liefern konzentrierte Trauben für die Assemblage der Meisterbodega Mas Alta. Der önologische Berater Michel Tardieu und der Winzer Damià del Castillo Blaise haben ihr ganzes Herzblut in diesen Wein gesteckt. Die Gaumenfülle und die betörende Fruchtsüße lassen keinen Zweifel daran. Der Artigas ist der bekannteste und beliebteste Priorat-Wein im Mövenpick-Sortiment.

Degustationsnotiz:

Brillantes Granatrot mit purpurnen Reflexen. Intensive Fruchtaromen von Kirschen und Himbeeren wechseln sich mit Blau- und Brombeere ab. Würzige Noten von Lebkuchen, gerösteter Mandel und Melasse in der opulenten Nase, unterlegt mit Minzschokolade, Granatapfel und Dattelsaft. Hinreissende Wärme, perfekt ausgereiftes Tannin und feine Extraktsüße im saftigen Gaumen. Vorzügliche Balance und großartige Gaumenfülle bis ins langanhaltende, intensive Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Mas Alta

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0441619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.