



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. Intensiv duftende Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Grenadine, unterlegt von einer würzig - floralen Note. In der opulent anmutenden Nase weiter auch Noten von Lebkuchengewürz, Walnussgebäck und Melasse, umgarnt von einer delikaten Note von Minzschokolade und Feigenbrot. Hinreissende Wärme, perfekt ausgereiftes, feinkörniges Tannin und subtile Extraktsüße im vollmundigen Gaumen. Beeindruckende Balance und großartige Fülle 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:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0441620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 92+/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.