



Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Geprägt von steilen Schieferlagen im Herzen des Priorats

Beschreibung:

In Toplagen am Fuss der Montsant- Bergkette gedeiht das Traubengut für den beliebtesten Priorat-Wein im Mövenpick- Sortiment. Der Winzer Damià del Castillo Blaise und sein önologischer Berater Michel Tardieu haben ihr ganzes Herzblut in diesen Wein gesteckt. Reine Handarbeit, sowohl im Weinberg als auch im Keller! Lassen auch Sie sich verzaubern von dieser Assemblage aus der Meisterbodega Mas Alta.

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 Ochsenschwanz.

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 2034
Rebsorte(n):	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0441621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
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.