



La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Samtiger Priorat aus renommierter Einzellage

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 eine absolute Ikone gelungen.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges, sattes Purpur mit violetter Schimmer. Blaubeeren, Wacholder, Kirschtorte und Nusspralinen in der exotisch anmutenden Nase. Die betörende, vielschichtige Aromatik umfasst zugleich einladende rote Frucht wie Heidelbeeren und Himbeeren, als auch eine fast geheimnisvolle, tiefschwarze Beerenkomponente. Die Fruchtnoten werden von schiefriger Mineralität und erlesenen Röstaromen umgarnt. Beeindruckende Fruchtintensität im kompakten Gaumen, einzigartiges Wechselspiel zwischen spürbarer Wärme und einer beeindruckenden Frische. Das ausgereifte, aber perfekt proportionierte Tannin verspricht großes Potenzial. Die satte Frucht und Priorat-typische «Licorella» Schiefernoten ziehen sich hin bis ins endlose Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, 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:	30 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	100% Carignan
Artikelnummer:	0441818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Creu Alta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Peñín 96/100, Parker 94/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.