



Cirerets

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta (Bio)

Unvergesslich – Priorat in Reinkultur

Beschreibung:

Die Weine der Bodegas Mas Alta entstehen im Einklang mit der Natur und bündeln im Geschmack die ganze Kraft der kargen Schieferböden. Der Cirerets gedeiht in einer steilen Terrassenlage auf schwarzem Schiefer. Ein Charakterwein mit Lagerpotenzial, gekellert aus den Rebsorten Carignan und Grenache, und anschließend 16 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Brillantes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Ein intensiv duftendes Bouquet von roten Kirschen, Blaubeeren und Johannisbeeren. Aromen von mediterranen Kräutern wie Rosmarin, Thymian und Fenchelsamen werden von der schiefrigen Mineralität getragen, was dem Wein Harmonie und Komplexität verleiht.

Am Gaumen überwiegen dunkle Fruchtnoten wie Schwarze Johannisbeeren und Cassis, umhüllt von ätherischen Komponenten wie Blutorangenschale und Wacholderbeere. Das geschmeidige Tannin und präzise Säurespiel versprechen enorme Reserven.

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 (Bio)
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	60% Grenache, 40% Carignan
Artikelnummer:	0454821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 93/100, Guía Peñín 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 40% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
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.