



Els Pics

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Der Priorat für jeden Tag

Beschreibung:

Ein Priorat für den easy Trinkgenuss an jedem Tag der Woche. Er stammt aus dem Hinterland von Barcelona und gedeiht in den hohen Lagen der kargen Landschaft, die von starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht geprägt ist. Mit dem Els Pics hat der Top-Önologe Michel Tardieu eine verführerisch fruchtbetonte Cuvée erschaffen, die mit einer Vielzahl kräftiger Speisen bestens harmoniert. Ein ausgewogener Priorat mit viel Terroircharakter zu einem überaus attraktiven Preis.

Aromenprofil:

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Verführerisches Aromenbild von Brombeeren, Heidelbeeren und einem Hauch von Cassis. Die Priorat-typische, entzückende Aromatik offenbart sich in feiner Würze, schwarzer Holunderbeere und einem Hauch von Kirschtorte. Am Gaumen vielschichtig, mit konzentrierter Frucht, dezenter Mineralität und dem Duft von mediterranen Kräutern. Die saftige Mitte offenbart angenehme Waldbeerensüße bis ins fruchtig-frische Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Mas Alta

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 50% Grenache, 40% Carignan, 5% Syrah, 5% Merlot

Artikelnummer: 0495422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Els Pics

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Ratings: Parker 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 50% Grenache, 40% Carignan, 5% Syrah, 5% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.