



Artigas Blanco

Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta

Weisser Priorat mit feinen Barriquenoten

Beschreibung:

Weißer Priorat ist immer ein Erlebnis, zählt er doch zu den eigenständigsten Gewächsen Spaniens. Der Önologe Michel Tardieu zeigt mit dem mehrere Monate in Barriques ausgebauten Artigas Blanco, dass bei Mas Alta nicht nur erstklassige Rotweine, sondern auch unverwechselbar reiche Weißweine entstehen.

Degustationsnotiz:

Intensives Goldgelb. Ausladende Aromen von reifen Steinfrüchten, Bienenpollen und mediterranen Weidengräsern. Am Gaumen rund und viskos, mit Noten von Aprikose, Bienenwachs, Marzipan und Butterpopcorn. Die runden Fruchtaromen werden von einer tollen Frische gestützt, während die weiche Textur viel Trinkvergnügen bietet.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu Tortillas, Tapas, Croquetas und frittiertem Fisch. Ebenso spannend zu Jakobsmuscheln, Scampi mit Knoblauch und gegrilltem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Mas Alta

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 70% Grenache Blanc, 20% Pedro Ximénez, 10% Macabeo

Artikelnummer: 0602517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Artigas Blanco

Priorat DOQ
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 70% Grenache Blanc, 20% Pedro Ximénez, 10%
Macabeo
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.