



La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Aus den besten Schieferlagen des Priorats

Beschreibung:

Mineralische Schieferterrassen, bis zu 100 Jahre alte Reben und das überragende Önologen-Team Michel Tardieu und Philippe Cambie, das ist das Geheimnis hinter diesem grossen Priorat.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit violett-schwarzem Schimmer. Süßes Fruchtbouquet mit viel schwarzen Beeren und feines Kaffee-Toasting, auch Pflaumenlikör, Holundergelee und dezente Wachholdernote dahinter, sehr komplex und herrlich aufwärmend. Druckvoller Gaumen mit geleeartigem Extrakt und einzigartiger Fülle, gut eingebundene Tannine und geschmeidig -weiche Textur, reife schwarze Früchte in unzähligen Variationen und allgegenwärtige Röstaromen an Kaffee und Pralinen erinnernd, beeindruckende Fülle und perfekte Balance auf höchstem Niveau. Kann es mit den besten Weinen der Welt aufnehmen

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Mas Alta

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 90% Grenache Noir, 10% Syrah

Artikelnummer: 0841116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	90% Grenache Noir, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.