La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Flaggschiff aus erstklassiger Schieferlage

Beschreibung:
Mineralische Schieferterrassen, bis zu 100 Jahre alte Reben und der überragende Önologe Michel Tardieu – das ist das Geheimnis hinter diesem grossen Priorat. Ausdrucksstark, herrlich füllig und samtig-weich.
Aromenprofil:
Undurchlässiges Violett mit purpurnen Reflexen. Wunderbar regionentypische, intensive Aromen springen aus dem Glas. Schwarze als auch rote Beeren, mediterrane Kräuter und ausgeprägte Schiefernoten. Der Auftakt ist mächtig, mit viel Fruchtigkeit und einer verschwenderischen, samtigen Textur. Die Extraktsüsse, das fein eingebundene Tannin und die Noten von Kakaobohne und geröstetem Edelholz ergänzen sich spielerisch.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Mas Alta
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	90% Grenache, 10% Syrah
Artikelnummer:	0841117

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
WEIN

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20, Parker 94/100
Rebsorte(n):	90% Grenache, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch