



La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Ein Priorat von Weltklasse

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.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Intensives Fruchtbouquet von schwarzen und blauen Beeren, Kirschwasser und feinem Mokka-Toasting. Auch Pflaumenwähe, Wacholdergelee und ein Anflug von Eukalyptus dahinter. Am Gaumen mit beeindruckender Dichte und herrlicher Wärme. Druckvoll, mit einzigartiger Fülle, das Tannin meisterlich eingebunden, mit samtig-weicher Textur. Wiederum schwarze Beerenaromen in unzähligen Variationen, Priorat-typische Mineralität und dezente Röstaromen an Schokopralinen erinnernd, alles in perfekter Balance auf höchstem Niveau.

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
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	100% Grenache
Artikelnummer:	0841118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Ratings: Parker 95/100, Score 19,5/20
Rebsorte(n): 100% Grenache
Trinkreife: Jetzt bis 2042
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 28 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.