



## La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta (Bio)

Mas Altas 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.

### **Aromenprofil:**

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen. Expressives Fruchtbouquet von schwarzer Kirsche, Holunderbeere und Waldbrombeere. Warmer Pflaumenstreusel, feiner Kakao und Noten von Wacholdergelee, Kirschwasser und gerösteter Mokka Bohne. Am Gaumen mit beeindruckender Fülle und herrlicher Wärme. Das meisterlich eingebundene Tannin vereint sich mit dem feinen Säurespiel in einer samtig-weichen Textur. Die regionentypische, schiefrige Mineralität und subtile Röstaromen vereinen sich in perfekter Balance.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

### **Herkunftsland:**

Spanien

### **Produzent:**

Bodegas Mas Alta (Bio)

### **Ausbau:**

28 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

### **Alkoholgehalt:**

15.5%

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2042

### **Rebsorte(n):**

100% Grenache Noir

### **Artikelnummer:**

0841119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Basseta

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grenache Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2042
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	28 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.