



La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta (Bio)

Ein Weltklasse-Priorat

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:

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen. Expressives Fruchtbouquet von schwarzer Kirsche, Holunderbeere und Waldbrombeere. Warmer Pflaumenstreusel, feiner Kakao und Noten von Wacholdergelee, Kirschwasser und gerösteter Mokkabohne. 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 Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

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 2045
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	0841121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
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.