



## Rocallós

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta (Bio)

Priorat-Geheimtipp von Mas Alta

### **Beschreibung:**

Mas Alta, eines der renommiertesten Weingüter im spanischen Priorat, hat dieses Meisterwerk exklusiv für Mövenpick Wein gekeltert. Mit seinem spanischen Temperament eignet sich der Rocallós perfekt dazu, gemeinsam mit Ihren Gästen den Weingenuss zu zelebrieren. Eingebettet in das Felsmassiv Montsant, wachsen die Trauben für diese fruchtintensive, finessenreiche Assemblage mit delikater Schiefernote. Nicht nur für Priorat-Fans ein Genuss.

### **Aromenprofil:**

Brillantes Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Aufregendes Aromenbild von knackigen roten Beeren, Granatapfelsaft und fruchtigem Kirschenlikör. Auch ätherische Noten von Blondorangenschale, mediterranen Kräutern und der Priorat-typischen, kühlen Mineralität. Am Gaumen lebhaft, tänzerisch, mit fast burgundischer Finesse; filigran wirkend aber mit warmer Fülle und seidiger Textur. Die allgegenwärtigen Aromen von roten Waldbeeren und delikaten Gewürznoten wie Zimt und Nelke führen zu einem großartigen Finale, das die gewaltigen Reserven des Rocallós erahnen lässt.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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:**

16 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

### **Alkoholgehalt:**

15.0%

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2035

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

70% Carignan, 30% Grenache

### **Artikelnummer:**

1138522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Rocallós

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta (Bio)

**Herkunft:** Spanien  
**Ratings:** Parker 93/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 70% Carignan, 30% Grenache  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.