



2015 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Priorat in Perfektion von Mas Alta

Beschreibung:

Michel Tardieu und Philippe Cambie haben den nordspanischen Priorat neu definiert. Es gelingt den beiden Önologen aus den terrassierten Schieferböden charakteristische Weine zu erschaffen, die diese Region mit dem milden, trockenen Klima und den grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht widerspiegeln. Mit dem La Creu ist den beiden ein absoluter High-End-Wein gelungen.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzen Reflexen. Speckpflaumen und dunkle Schokolade in der vielschichtigen Nase, Wachholder, Pflaumenlikör, Nelken und getrocknete Kirschen, auch Nusskuchen und Lakritze. Enormer Gaumendruck mit betörender Fruchtsüsse und runden Tanninen, wieder komplexe Pflaumen- und Kirschenfrucht, grossartige Priorat-Wärme ausstrahlend, druckvoll bis ins schwarzbeerige Finale. . Dekantieren falls jung getrunken.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Priorat
Produzent:	Mas Alta
Bewertung(en):	Score 20/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	70% Carignan, 30% Syrah
Artikelnummer:	0441815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Creu Alta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 20/20
Rebsorte(n): 70% Carignan, 30% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.