



2016 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Unverwechselbare Charakteristik aus dem Priorat

Beschreibung:

Mas Alta ist eine der renommiertesten Bodegas Nordspaniens. Auf kargen und schroffen Schieferböden entstehen wahre Aushängeschilder wie der Artigas. Die Gaumenfülle und seine betörende Fruchtsüße sind so einzigartig wie die beiden önologischen Berater Michel Tardieu und Philippe Cambie.

Degustationsnotiz:

Tintiges Purpur mit undurchlässiger Mitte. Pflaumenkompott und schwarzer Holunder in der tiefgründigen Nase, auch getrocknete Kirschen, Zimtpflaumen und Pralinen. Druckvoller Gaumenfluss mit viel schwarzer Frucht und unverkennbarer Mas Alta-Süße, von allem viel und dennoch gut balanciert, Brombeersaft und Pflaumenlikör bis ins samtig-weiche Finale.

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: Bodegas Mas Alta

Bewertung(en): Score 18.5/20

Herstellung: 16 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Traubensorte(n): 80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon

Originalgebinde: 6er-Karton

Artikelnummer: 0441616075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Traubensorte(en): 80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.