



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. Das Weingut befindet sich im Herzen des Priorats, in La Vilella Alta. Die steilen Rebberge werden ausschließlich von Hand bearbeitet und die einzelnen Barriques von Michel Tardieu höchstpersönlich assembliert.

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:	Mas Alta
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0441616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im 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.