



2017 Els Pics

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Verlässlicher Priorat-Wert von Mas Alta

Beschreibung:

Ein ausgewogener Priorat, der durch seinen Terroircharakter und den attraktiven Preis besticht. Philippe Cambie und Michel Tardieu haben mit dem Els Pics eine verführerische, fruchtbetonte Cuvée erschaffen, in der die Eigenschaften der Rebsorten Grenache, Carignan, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon hervorragend zur Geltung kommen. Als Essensbegleiter ist der Els Pics ein absoluter Allrounder, da er durch seinen intensiven und ausgewogenen Geschmack mit einer Vielzahl kräftiger Speisen bestens harmoniert.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Schwarz mit violetten Reflexen. Brombeeren und Blaubeeren in der würzigen Nase, auch schwarzer Holunder und Pflaumenkompott, viel Primärfucht und unverkennbare Priorat-Mineralik dahinter. Fruchtbetonter Gaumen mit wiederum viel schwarzer und blauer Frucht, saftige Mitte mit angenehmer Beerensüsse, noch jugendlich und gleichzeitig viel Trinkgenuss bietend, bis ins samtige Finale immer wieder neue Nuancen zeigend.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Priorat
Produzent:	Mas Alta
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	45% Grenache Noir, 25% Carignan, 10% Syrah, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0495417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Els Pics

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 45% Grenache Noir, 25% Carignan, 10% Syrah,
10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.