



2017 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Priorat-Charakter trifft auf Tardieu-Finesse

Beschreibung:

Mas Alta ist eine der renommiertesten Bodegas Kataloniens und die beiden önologischen Berater Michel Tardieu und Philippe Cambie sind internationale Koryphäen. Auf kargen und schroffen Schieferböden entstehen wahre Priorat-Aushängeschilder – wie der Artigas. Seine Gaumenfülle und seine betörende Fruchtsüße sind absolut einzigartig.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granat mit rubin-schwarzen Reflexen. Reife Brombeeren und Lebkuchen in der verschwenderischen Nase, unterlegt mit Schokokirschen, Rotweibirnen und süssen Korinthen. Verführerische Wärme im veloursartigen Gaumen, runde Tannine und desserthafte Extraktsüße, reife Pflaumen und wieder feine Schokonoten, grossartige Balance und herrliche Gaumenfülle bis ins schwarzbeerige 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): Parker 92/100, Score 18.5/20

Ausbau: 16 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2030

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

Artikelnummer: 0441617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate in Barrigue
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.