



2017 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Flaggschiff aus erstklassiger Schieferlage

Beschreibung:

Das renommierte Önologen-Duo Michel Tardieu und Philippe Cambie hat aus dem Weingut Mas Alta einen Paradebetrieb geschaffen, den sich die katalanischen Winzer zum Vorbild nehmen. Die alten Reben in einer Einzellage auf steilen, zerklüfteten Schieferterrassen bringen Kleinstserträge hervor – die Basis für den einmaligen Charakter des La Basseta.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Violett mit purpurnen Reflexen. Wunderbar regionentypische, intensive Aromen springen aus dem Glas. Schwarze als auch rote Beeren, mediterrane Kräuter und ausgeprägte Schiefernoten. Der Auftakt ist mächtig, mit viel Fruchtigkeit und einer verschwenderischen, samtigen Textur. Die Extraktsüsse, das fein eingebundene Tannin und die Noten von Kakaobohne und geröstetem Edelfholz ergänzen sich spielerisch.

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 19/20, Parker 94/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	90% Grenache, 10% Syrah
Artikelnummer:	0841117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20, Parker 94/100
Rebsorte(n): 90% Grenache, 10% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im 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.