



2019 Cirerets

Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta (Bio)

Meisterwerk aus dem Priorat

Beschreibung:

Die Weine der Bodegas Mas Alta entstehen im Einklang mit der Natur und bündeln im Geschmack die ganze Kraft der kargen Schieferböden. Der Cirerets aus einer Einzellage ist ein herrlicher Vertreter der Priorat-Weine, die Wärme und Fülle laden zum Träumen ein und machen einen kalten Wintertag zu Hause perfekt.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit rubinroten Reflexen. An der Nase ein ansprechendes Bouquet von schwarzen, blauen als auch roten Beeren. Weiter werden mediterrane Kräuternoten wie Rosmarin, Thymian und Fenchelsamen von der Mineralität getragen, welche an Schiefer oder Graphit erinnert. Am Gaumen überwiegen dunkle Früchte wie schwarze Johannisbeeren und Cassis, aber auch ätherische Nuancen von Blutorangenschale, Wacholder und Brennessel finden sich bis zum frischen, langanhaltenden 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):	0, 0
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	60% Grenache, 40% Carignan
Artikelnummer:	0454819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQ

Bodegas Mas Alta (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	0, 0
Rebsorte(n):	60% Grenache, 40% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	16 Monate 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.