



2018 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Priorat in Perfektion von Mas Alta

Beschreibung:

Michel Tardieu und Philippe Cambie haben den nordspanischen Priorat neu definiert. Es gelingt den beiden Önologen aus den terrassierten Schieferböden charakteristische Weine zu erschaffen, die diese Region mit dem milden, trockenen Klima und den grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht widerspiegeln. Mit dem La Creu ist den beiden ein absoluter High-End-Wein gelungen.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges, sattes Purpur mit violetter Schimmer. Blaubeeren, Wacholder, Kirschtorte und Nusspralinen in der exotisch anmutenden Nase. Die betörende, vielschichtige Aromatik umfasst zugleich einladende rote Frucht wie Heidelbeeren und Himbeeren, als auch eine fast geheimnisvolle, tiefschwarze Beerenkomponente. Die Fruchtnoten werden von schiefriger Mineralität und erlesenen Röstaromen umgarnt. Beeindruckende Fruchtintensität im kompakten Gaumen, einzigartiges Wechselspiel zwischen spürbarer Wärme und einer beeindruckenden Frische. Das ausgereifte, aber perfekt proportionierte Tannin verspricht großes Potenzial. Die satte Frucht und Priorat-typische «Licorella» Schiefernoten ziehen sich hin bis ins endlose 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): Guía Peñín 96/100, Parker 94/100, Score 19.5/20

Ausbau: 30 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 100% Carignan

Artikelnummer: 0441818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Creu Alta

Priorat DOCa

Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): Guía Peñín 96/100, Parker 94/100, Score
19.5/20

Rebsorte(n): 100% Carignan

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 30 Monate in Grossholz

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.