2020 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Geprägt von steilen Schieferlagen im Herzen des Priorats

Beschreibung:
Alte Reben aus besten Höhenlagen auf schroffen Schieferböden liefern konzentrierte Trauben für die Assemblage der Meisterbodega Mas Alta. Der önologische Berater Michel Tardieu und der Winzer Damià del Castillo Blaise haben ihr ganzes Herzblut in diesen Wein gesteckt. Die Gaumenfülle und die betörende Fruchtsüsse lassen keinen Zweifel daran. Der Artigas ist der bekannteste und beliebteste Priorat-Wein im Mövenpick-Sortiment.
Degustationsnotiz:
Brillantes Granatrot mit purpurnen Reflexen. Intensiv duftende Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Grenadine, unterlegt von einer würzig - floralen Note. In der opulent anmutenden Nase weiter auch Noten von Lebkuchengewürz, Walnussgebäck und Melasse, umgarnt von einer delikaten Note von Minzschokolade und Feigenbrot. Hinreissende Wärme, perfekt ausgereiftes, feinkörniges Tannin und subtile Extraktsüße im vollmundigen Gaumen. Beeindruckende Balance und großartige Fülle bis ins langanhaltende, intensive Finale.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
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, Guía Peñín 92/100
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0441620

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 92+/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 92/100
Rebsorte(n):	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de