



2019 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta (Bio)

Mas Altas Priorat von Weltklasse

Beschreibung:

Mineralische Schieferterrassen, bis zu 100 Jahre alte Reben und das überragende Önologen-Team Michel Tardieu und Philippe Cambie, das ist das Geheimnis hinter diesem grossen Priorat.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen. Expressives Fruchtbouquet von schwarzer Kirsche, Holunderbeere und Waldbrombeere. Warmer Pflaumenstreusel, feiner Kakao und Noten von Wacholdergelee, Kirschwasser und gerösteter Mokkabohne. Am Gaumen mit beeindruckender Fülle und herrlicher Wärme. Das meisterlich eingebundene Tannin vereint sich mit dem feinen Säurespiel in einer samtig-weichen Textur. Die regionentypische, schiefrige Mineralität und subtile Röstaromen vereinen sich in perfekter Balance.

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 19.5/20
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	0841119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta (Bio)

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19.5/20
Rebsorte(n): 100% Grenache Noir
Trinkreife: Jetzt bis 2042
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: 28 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.