



2015 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Priorat mit reichlich Charme

Beschreibung:

Artigas aus dem Weingut Bodegas Mas Alta ist einer der renommiertesten Weine Nordspaniens. Auf kargen und schroffen Schieferböden entstehen wahre Aushängeschilder der typischen Priorats wie der Artigas. Die Gaumenfülle und seine betörende Fruchtsüsse sind einzigartig. Den beiden önologischen Beratern Michel Tardieu und Philippe Cambie gelingt es immer wieder, Spitzenweine herzustellen.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur-Granat mit rubinen Reflexen. Schokokirschen und reife Himbeeren in der süsslichen Nase, auch Backpflaumen, Brombeergelee und feine Veilchennoten dahinter. Cremiger Gaumenfluss mit grossartigem Fruchtdruck und unverkennbarer Priorat-Wärme, Amarenakirschen und Pralinen auch in der saftigen Mitte, angenehme Balance zwischen verführerischer Primärf Frucht und fleischigem Extrakt, angenehme Süsse und viel Schmelz bis ins lange nachklingende 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:	Bodegas Mas Alta
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	60% Grenache Noir, 30% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Originalgebinde:	1er-Holzkiste
Artikelnummer:	0441615300B1100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa

Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): Score 18.5/20

Traubensorte(en): 60% Grenache Noir, 30% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Weinbau: Traditionell

Herstellung: 16 Monate in 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.