



2014 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Die Rarität aus dem Priorat vom Kult-Team Philippe Cambie und Michel Tardieu

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 Purpur mit violetterm Schimmer. Karamellierte Mandeln und schwarze Kirschen in der desserthaften Nase, auch Kaffee, Lebkuchen und Korinthen, unglaubliche Aromendichte. Druckvoller Auftakt mit veloursartiger Textur und betörender Priorat-Wärme, auch in der cremigen Mitte einzigartige Gaumenfülle zeigend, perfekt ausgereifte Tannine und wieder verschwenderische schwarze Frucht, begleitet von süsslichem Barriquetasting an Pralinen und Kaffeekonfekt erinnernd, minutenlang ausklingendes Finale. Gehört zu den ganz grossen Weinen der Welt.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsteilet, 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 20/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	50% Carignan, 30% Grenache, 20% Syrah
Artikelnummer:	0441814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Creu Alta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 20/20
Rebsorte(n): 50% Carignan, 30% Grenache, 20% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 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.