



## La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Priorat in Perfektion von Mas Alta

### **Beschreibung:**

Michel Tardieu hat die Weine aus der nordspanischen Region Priorat neu definiert. In Zusammenarbeit mit dem Winzer Damià del Castillo Blaise kreiert er charakteristische Weine, die diese Region mit ihren terrassierten Schieferlagen, dem milden, trockenen Klima und den ausgeprägten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht grossartig widerspiegeln. Mit dem La Creu ist den beiden ein absoluter High-End-Wein gelungen.

### **Aromenprofil:**

Undurchlässiges Purpur. Schwarzer Holunder und Pflaumenlikör in der tiefgründigen Nase, Korinthenschokolade und süsser Tabak dahinter. Druckvoller Gaumen mit kompakten Tanninen und fleischigem Extrakt, verschwenderische Pflaumen- und Brombeerfrucht, unterlegt mit Lebkuchen und Lakritze, enorme Reserven zeigend, charaktervoll und betörend zugleich.

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Produzent:</b>	Bodegas Mas Alta
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Carignan
<b>Artikelnummer:</b>	0441820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Creu Alta

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Herkunft:** Spanien  
**Ratings:** Guía Peñín 94/100, Decanter 93/100, Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Carignan  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 30 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.