



2016 Cirerets

Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta

Priorat der Spitzenklasse

Beschreibung:

Die Weine der Bodegas Mas Alta entstehen im Einklang mit der Natur und bündeln im Geschmack die ganze Kraft der kargen Schieferböden. Der Cirerets gedeiht in einer steilen Terrassenlage auf schwarzem Schiefer. Ein Charakterwein mit Lagerpotenzial aus 60% Carignan und 40% Grenache. Während 16 Monaten in französischen Barriquen ausgebaut.

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):

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 65% Grenache, 35% Carignan

Artikelnummer: 0454816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQ
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 65% Grenache, 35% Carignan

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 20 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.