



2016 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Samtiger Priorat aus renommierter Einzellage

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:

(st) 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.

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:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

70% Carignan, 25% Syrah, 5% Grenache

Artikelnummer:

0441816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Creu Alta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	70% Carignan, 25% Syrah, 5% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.