



2016 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Trouvaille aus der Schatzkammer von Mas Alta

Beschreibung:

Mineralische Schieferterrassen, bis zu 100 Jahre alte Reben und das überragende Önologen-Team Michel Tardieu und Philippe Cambie, das ist das Geheimnis hinter diesem grossen Priorat.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit violett-schwarzem Schimmer. Süßes Fruchtbouquet mit viel schwarzen Beeren und feines Kaffee-Toasting, auch Pflaumenlikör, Holundergelee und dezente Wachholdernote dahinter, sehr komplex und herrlich aufwärmend. Druckvoller Gaumen mit geleeartigem Extrakt und einzigartiger Fülle, gut eingebundene Tannine und geschmeidig -weiche Textur, reife schwarze Früchte in unzähligen Variationen und allgegenwärtige Röstaromen an Kaffee und Pralinen erinnernd, beeindruckende Fülle und perfekte Balance auf höchstem Niveau.

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:

Mas Alta

Bewertung(en):

Score 19.5/20

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2040

Rebsorte(n):

90% Grenache Noir, 10% Syrah

Artikelnummer:

0841116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	90% Grenache Noir, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 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.