



## 2017 Artigas Blanco

Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta

Weisser Priorat mit feinen Barriquenoten

**Beschreibung:**

Weisser Priorat ist immer ein Erlebnis, zählt er doch zu den besten und eigenständigsten Weissweinen Spaniens. Die Önologen Michel Tardieu und Philippe Cambie zeigen mit dem mehrere Monate in Barriques ausgebauten Artigas Blanco, dass sie nicht nur erstklassige Rotweine auf die Flasche bringen.

**Degustationsnotiz:**

Intensives Goldgelb. Ausladende Aromen von reifen Steinfrüchten, Bienenpollen und mediterranen Weidengräsern. Am Gaumen rund und viskos, mit Noten von Aprikose, Bienenwachs, Marzipan und Butterpopcorn. Die runden Fruchtaromen werden von einer tollen Frische gestützt, während die weiche Textur viel Trinkvergnügen bietet.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu Tortillas, Tapas, Croquetas und frittiertem Fisch. Ebenso spannend zu Jakobsmuscheln, Scampi mit Knoblauch und gegrilltem Meeresfisch.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Priorat
<b>Produzent:</b>	Mas Alta
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache Blanc, 20% Pedro Ximénez, 10% Macabeo
<b>Artikelnummer:</b>	0602517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Artigas Blanco**

Priorat DOQ  
Bodegas Mas Alta

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache Blanc, 20% Pedro Ximénez, 10% Macabeo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren