



## 2017 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Geprägt von herausfordernden Anbaubedingungen

### **Beschreibung:**

Der Artigas ist das bekannteste Erzeugnis aus der MeisterBodega Mas Alta. Alte Reben aus besten Höhenlagen auf schroffen Schieferböden liefern konzentrierte Trauben für diese Assemblage. Die beiden önologischen Berater Michel Tardieu und Philippe Cambie haben ihr ganzes Herzblut in diesen Wein gesteckt. Die Gaumenfülle und die betörende Fruchtsüsse lassen keinen Zweifel daran.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Granat mit rubin-schwarzen Reflexen. Reife Brombeeren und Lebkuchen in der verschwenderischen Nase, unterlegt mit Schokokirschen, Rotweibirnen und süssen Korinthen. Verführerische Wärme im veloursartigen Gaumen, runde Tannine und desserthafte Extraktsüsse, reife Pflaumen und wieder feine Schokonoten, grossartige Balance und herrliche Gaumenfülle bis ins schwarzbeerige Finale.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Priorat
<b>Produzent:</b>	Mas Alta
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0441617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Artigas**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate in 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.