



2017 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Geprägt von herausfordernden Anbaubedingungen

Beschreibung:

Mas Alta ist eine der renommiertesten Bodegas Kataloniens: Das Terroir ist einzigartig und der önologische Berater Michel Tardieu ist eine internationale Koryphäe. Auf kargen und schroffen Schieferböden entstehen wahre Priorat-Aushängeschilder – wie der Artigas. Seine Gaumenfülle und seine betörende Fruchtsüsse sind absolut verführerisch.

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.

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