



## 2017 Cirerets

Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta

Priorat der Spitzenklasse

### Beschreibung:

Die Weine der Bodegas Mas Alta entstehen im Einklang mit der Natur und bündeln im Geschmack die ganze Kraft der kargen Schieferböden. Der Cirerets gedeiht in einer steilen Terrassenlage auf schwarzem Schiefer. Ein Charakterwein mit Lagerpotenzial aus Grenache und Carignan. Während 20 Monaten in französischen Barriques ausgebaut.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit schwarzen Reflexen. Süsse Pflaumen und Amarenakirschen in der betörenden Nase, auch Korinthen-Schokolade und dunkel gerösteter Kaffee. Druckvoller Auftakt mit einzigartiger Extraktsüsse und perfekt eingebundenen Tanninen, konzentrierte, schwarze Frucht und feines Schokoladen-Toasting auch in der aufwärmenden Mitte, grossartige Balance auf höchstem Niveau, viel Schmelz und veloursartige Textur bis ins minutenlang nachklingende 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>	Score 19/20, Parker 93/100
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Grenache, 40% Carignan
<b>Artikelnummer:</b>	0454817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cirerets**

Priorat DOQ  
Bodegas Mas Alta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20, Parker 93/100  
**Rebsorte(n):** 60% Grenache, 40% Carignan  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**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.