



2018 Cirerets

Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta (Bio)

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 Jahrgang 2018 ist die erste biozertifizierte Version des Cirerets. Ein Charakterwein mit Lagerpotenzial aus Grenache und Carignan, während 17 Monaten in französischen Barriques ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit rubinroten Reflexen. An der Nase ein ansprechendes Bouquet von schwarzen, blauen als auch roten Beeren. Weiter werden mediterrane Kräuternoten wie Rosmarin, Thymian und Fenchelsamen von der Mineralität getragen welche an Schiefer oder Graphit erinnert. Am Gaumen überwiegen dunkle Früchte wie schwarze Johannisbeeren und Cassis, aber auch ätherische Nuancen von Blutorangenschale, Wacholder und Brennessel finden sich bis zum frischen, langanhaltenden 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 95/100, Score 19/20

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

60% Grenache, 40% Carignan

Artikelnummer:

0454818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQ

Bodegas Mas Alta (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 40% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Bio
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.