2017 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Samtiger Priorat aus renommierter Einzellage

Beschreibung:
Michel Tardieu und Philippe Cambie haben den nordspanischen Priorat neu definiert. Es gelingt den beiden Önologen aus den terrassierten Schieferböden charakteristische Weine zu erschaffen, die diese Region mit dem milden, trockenen Klima und den grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht widerspiegeln. Mit dem La Creu ist den beiden ein absoluter High-End-Wein gelungen.
Degustationsnotiz:
Undurchlässiges, sattes Purpur mit violettem Schimmer. Schwarze kleine Beeren, auch rote Kirschen, Nusspralinen und Pflaumenwähe in der ausladenden Nase. Die betörenden, komplexen Aromen umfassen zugleich rote Früchte wie Heidelbeeren, Waldhimbeeren als auch reife schwarze Beeren, umgarnt von schiefriger Mineralität und feinen Röstaromen. Beeindruckende Fruchtintensität im kompakten Gaumen, einzigartiges Wechselspiel zwischen spürbarer Wärme und fruchtiger Frische. Ein ausgereiftes aber präsentes Tanningerüst, sowie das feine Säurespiel versprechen enorme Reserven. Die satte Frucht und Priorat-typische Mineralnoten ziehen sich hin bis ins endlose Finale.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
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):	Score 19.5/20, Parker 92/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	95% Carignan, 5% Syrah
Artikelnummer:	0441817

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Creu Alta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19.5/20, Parker 92/100
Rebsorte(n):	95% Carignan, 5% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch