



2018 La Solana Alta Blanco

Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta (Bio)

Geheimtipp aus dem Priorat

Beschreibung:

Der weisse Geheimtipp von Mas Alta, kultiviert auf der 2 Hektaren umfassenden Einzellage «La Solana Alta».

Degustationsnotiz:

(st) Weisse Frucht, getrocknetes Gras, Quitte und geröstete Haselnuss an der Nase. Auch Blütenpollen, etwas Grapefruit und ein Anflug von Bienenwachs. Kraftvoll und rund, weist er eine weiche Textur und moderaten Säuregehalt vor. Kalkige Mineralität und ein Hauch von Feuerstein, alles vorzüglich eingebunden in die cremige Textur die sich am Gaumen präsentiert. Ein Weissler mit aromatischem Tiefgang, Volumen und enormer Länge bis ins Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Priorat
Produzent:	Mas Alta
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Grenache Blanc
Artikelnummer:	0972418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Solana Alta Blanco

Priorat DOQ

Bodegas Mas Alta (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Grenache Blanc
Weinbau:	Bio
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren