



## 2017 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Flaggschiff aus erstklassiger Schieferlage

### **Beschreibung:**

Mineralische Schieferterrassen, bis zu 100 Jahre alte Reben und der überragende Önologe Michel Tardieu – das ist das Geheimnis hinter diesem grossen Priorat. Ausdrucksstark, herrlich füllig und samtig-weich.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges Violett mit purpurnen Reflexen. Wunderbar regionentypische, intensive Aromen springen aus dem Glas. Schwarze als auch rote Beeren, mediterrane Kräuter und ausgeprägte Schiefernoten. Der Auftakt ist mächtig, mit viel Fruchtigkeit und einer verschwenderischen, samtigen Textur. Die Extraktsüsse, das fein eingebundene Tannin und die Noten von Kakaobohne und geröstetem Edelfholz ergänzen sich spielerisch.

### **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 94/100
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Grenache, 10% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0841117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Basseta**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20, Parker 94/100  
**Rebsorte(n):** 90% Grenache, 10% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**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.