



## 2019 Els Pics

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Der Priorat-Allrounder von Mas Alta

**Beschreibung:**

Els Pics ist der Priorat für den easy Trinkgenuss an jedem Tag der Woche. Er kommt aus dem Hinterland Barcelonas und gedeiht in den hohen Lagen der kargen Landschaft, die von starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht geprägt ist. Philippe Cambie und Michel Tardieu haben mit dem Els Pics eine verführerische Cuvée aus süssem Grenache, fruchtbetontem Carignan und die strukturierten Sorten Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon zum Besten vereint.

**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Verführerische, vielschichtige Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und einem Hauch von Cassis. Die Priorat-typische, ansprechende Aromatik offenbart sich in feiner Würze, schwarzem Holunder und Kirschtorte. Am Gaumen mit konzentrierter Frucht, dezenter Mineralität und einem Anflug von feinen mediterranen Kräutern. Die saftige Mitte offenbart angenehme Waldbeerensüsse bis ins fruchtig-frische Finale.

**Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Priorat
<b>Produzent:</b>	Mas Alta
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 90+/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Grenache Noir, 40% Carignan, 5% Merlot, 5% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0495419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Els Pics**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Parker 90+/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 50% Grenache Noir, 40% Carignan, 5% Merlot, 5% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.