



2019 Rocallós

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Mas Alta neu interpretiert

Beschreibung:

Unser Spanien-Experte Carlo Wismer hat diesen Wein zusammen mit Winzer Damià del Castillo Blaise entwickelt. Mit dem Ziel, einen Wein zu kreieren, der perfekt auf den Geschmack der Mövenpick-Kundschaft abgestimmt ist. Rocallós – Glasperlen – steht dabei sinnbildlich für die authentische, fruchtintensive und finessenreiche Assemblage.

Degustationsnotiz:

Brillantes Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Spannendes Nasenbild von roten Beeren, Grenadine und Kirschlikör. Auch ein Anflug von Blondorangenschale, mediterranen Kräutern und etwas Dörrfrucht. Am Gaumen lebhaft, tänzerisch, mit fast burgundischer Finesse; filigran wirkend aber mit warmer Fülle und seidiger Textur. Noten von Waldbeeren und warmen Gewürzen wie Zimt und Muskat führen zu einem fruchtigen, langanhaltenden Finale, mitgeprägt von der Priorat-typischen, kühlen Mineralität.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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 18.5/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	70% Carignan, 30% Grenache
Artikelnummer:	1138519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rocallós

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 70% Carignan, 30% Grenache
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
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.