



2019 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Geprägt von steilen Schieferlagen im Herzen des Priorats

Beschreibung:

Alte Reben aus besten Höhenlagen auf schroffen Schieferböden liefern konzentrierte Trauben für die Assemblage der Meisterbodega Mas Alta. Der önologische Berater Michel Tardieu und der Winzer Damià del Castillo Blaise haben ihr ganzes Herzblut in diesen Wein gesteckt. Die Gaumenfülle und die betörende Fruchtsüsse lassen keinen Zweifel daran. Der Artigas ist der bekannteste und beliebteste Priorat-Wein im Mövenpick-Sortiment.

Degustationsnotiz:

Brillantes Granatrot mit purpurnen Reflexen. Intensive Fruchtaromen von Kirschen und Himbeeren wechseln sich mit Blau- und Brombeere ab. Würzige Noten von Lebkuchen, gerösteter Mandel und Melasse in der opulenten Nase, unterlegt mit Minzschokolade, Granatapfel und Dattelsaft. Hinreissende Wärme, perfekt ausgereiftes Tannin und feine Extraktsüsse im saftigen Gaumen. Vorzügliche Balance und grossartige Gaumenfülle bis ins langanhaltende, intensive Finale.

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.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Priorat

Produzent:

Mas Alta

Bewertung(en):

Parker 92/100, Score 18.5/20

Ausbau:

20 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0441619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 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.