2018 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Ein Priorat von Weltklasse

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 Purpur mit violetten Reflexen. Intensives Fruchtbouquet von schwarzen und blauen Beeren, Kirschwasser und feinem Mocca-Toasting. Auch Pflaumenwähe, Wacholdergelée und ein Anflug von Eukalyptus dahinter. Am Gaumen mit beeindruckender Dichte und herrlicher Wärme. Druckvoll, mit einzigartiger Fülle, das Tannin meisterlich eingebunden, mit samtig-weicher Textur. Wiederum schwarze Beerenaromen in unzähligen Variationen, Priorat-typische Mineralität und dezente Röstaromen an Schokopralinen erinnernd, alles in perfekter Balance auf höchstem Niveau.

Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

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 95/100
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	100% Grenache
Artikelnummer:	0841118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 95/100
Rebsorte(n):	100% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	28 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch