



2013 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Von den Shootingstars des Priorat

Beschreibung:

Michel Tardieu und Philippe Cambie haben den nordspanischen Priorat neu definiert. Es gelingt den beiden Önologen aus den terrassierten Schieferböden charakteristische Weine zu erschaffen, die diese Region mit dem milden, trockenen Klima und den grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht widerspiegeln. Mit dem La Creu ist den beiden ein absoluter High-End-Wein gelungen.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur-Schwarz mit violetterm Schimmer. Pralinen und Pflaumenkuchen in der desserthaften Nase, betörend und komplex zugleich, reife Brombeeren und Heidelbeergelee, bereits in der Nase sehr Genussanimierend. Kompakter Fruchtdruck im cremigen Gaumen, einzigartiges Wechselspiel zwischen likörartiger Wärme und brombeeriger Frische, perfekt ausgereifte Tannine und viel Weinfett, und enorme Reserven versprechend, Brombeeren, schwarzer Holunder und edle Kaffeenoten bis ins lange anhaltende Finale.

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):	Score 20/20, Guía Peñín 96/100, Parker 94/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	50% Syrah, 45% Carignan, 5% Grenache Noir
Artikelnummer:	0441813

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Creu Alta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 20/20, Guía Peñín 96/100, Parker 94/100
Rebsorte(n): 50% Syrah, 45% Carignan, 5% Grenache Noir
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in 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.