



2020 Els Pics

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Der Priorat-Allrounder von Mas Alta

Beschreibung:

Ein Priorat für den easy Trinkgenuss an jedem Tag der Woche. Er stammt aus dem Hinterland von Barcelona und gedeiht in den hohen Lagen der kargen Landschaft, die von starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht geprägt ist. Mit dem Els Pics hat der Top-Önologe Michel Tardieu eine verführerisch fruchtbetonte Cuvée erschaffen, die mit einer Vielzahl kräftiger Speisen bestens harmoniert. Ein ausgewogener Priorat mit viel Terroircharakter zu einem überaus attraktiven Preis.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Verführerische, vielschichtige Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und einem Hauch von Cassis. Die Priorat-typische, entzückende Aromatik offenbart sich in feiner Würze, schwarzer Holunderbeere und einem Anflug von Kirschtorte. Am Gaumen mit konzentrierter Frucht, dezenter Mineralität und dem Duft von 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.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Priorat
Produzent:	Mas Alta
Bewertung(en):	Parker 91/100, Score 18/20, Guía Peñín 91/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	50% Grenache, 40% Carignan, 5% Merlot, 5% Syrah
Artikelnummer:	0495420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Els Pics

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 91/100, Score 18/20, Guía Peñín 91/100
Rebsorte(n): 50% Grenache, 40% Carignan, 5% Merlot, 5% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.