# 2020 Cirerets

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Unvergesslich – Priorat in Reinkultur

**Beschreibung:**
Die Weine der Bodegas Mas Alta entstehen im Einklang mit der Natur und bündeln die ganze Kraft der kargen Schieferböden. Der Cirerets stammt aus einer der steilsten Einzellagen, die nur mithilfe von Mauleseln bewirtschaftet werden können. Ein sinnlicher Priorat-Wein, dessen Wärme und Fülle zum Träumen einladen.
**Degustationsnotiz:**
Brillantes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Ein intensiv duftendes Bouquet von roten Kirschen, Blaubeeren und Johannisbeeren. Aromen von mediterranen Kräutern wie Rosmarin, Thymian und Fenchelsamen werden von der schiefrigen Mineralität getragen, was dem Wein Harmonie und Komplexität verleiht. Am Gaumen überwiegen dunkle Fruchtnoten wie Schwarze Johannisbeeren und Cassis, umhüllt von ätherischen Komponenten wie Blutorangenschale und Wacholderbeere. Das geschmeidige Tannin und präzise Säurespiel versprechen enorme Reserven.
**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 94+/100, Score 19/20 |
| **Ausbau:** | 16 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 15.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2036 |
| **Rebsorte(n):** | 60% Grenache, 40% Carignan |
| **Artikelnummer:** | 0454820 |

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

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Cirerets

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Spanien |
| **Bewertung(en):** | Parker 94+/100, Score 19/20 |
| **Rebsorte(n):** | 60% Grenache, 40% Carignan |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2036 |
| **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. |

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