



2020 Cirerets

Priorat DOQa, 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 schiefriegen 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 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 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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQa
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.