



## 2010 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Die absolute Spitze von Mas Alta aus dem 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. Amarenakirschen und Backpflaumen in der tiefgründigen Nase, Pralinen und karamellierte Mandeln, verschwenderisch und gleichzeitig viel Eleganz ausstrahlend. Seidig-weicher Gaumenfluss mit desserthafter Fruchtsüsse und unverkennbarer Priorat-Wärme, vollreife, schwarze Kirschen und Korinthenschokolade, finessenreich und immer edel wirkend, druckvoll und sanft zugleich, runde Tannine und beeindruckende Gaumenfülle bis ins minutenlang nachklingende Finale. Priorat-Power trifft auf Michel Tardieu-Finesse.

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsteak, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Priorat
<b>Produzent:</b>	Bodegas Mas Alta
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20
<b>Herstellung:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Traubensorte(n):</b>	50% Carignan, 33% Syrah, 17% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	0441810

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Creu Alta**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 20/20  
**Traubensorte(en):** 50% Carignan, 33% Syrah, 17% Grenache  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.