



2022 Rocallós

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta (Bio)

Priorat-Geheimtipp von Mas Alta

Beschreibung:

Mas Alta, eines der renommiertesten Weingüter im spanischen Priorat, hat dieses Meisterwerk exklusiv für Mövenpick Wein gekeltert. Mit seinem spanischen Temperament eignet sich der Rocallós perfekt dazu, gemeinsam mit Ihren Gästen den Weingenuss zu zelebrieren. Eingebettet in das Felsmassiv Montsant, wachsen die Trauben für diese fruchtintensive, finessenreiche Assemblage mit delikater Schiefernote. Nicht nur für Priorat-Fans ein Genuss.

Degustationsnotiz:

Brillantes Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Ein mitreissendes Aromenbild von knackigen roten Beeren, Granatapfelsaft und fruchtigem Kirschenlikör. Auch ätherische Noten von Blondorangenschale, würzigen Kräutern und der Priorat-typischen, kühlen Mineralität. Am Gaumen mit jugendlicher Frische, tänzerisch, und mit Burgundischer Finesse; filigran wirkend aber mit überraschender Fülle und samtiger Textur. Die allgegenwärtige, delikate Schiefernote und Aromen von roten Waldbeeren und würzigem Zimt und führen zu einem denkwürdigen Finale, das die grossartigen Reserven des Rocallós erahnen lässt.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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 18.5/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	70% Carignan, 30% Grenache
Artikelnummer:	1138522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rocallós

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta (Bio)

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 70% Carignan, 30% Grenache
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Bio
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.