



## 2015 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Priorat mit reichlich Charme

### **Beschreibung:**

Artigas aus dem Weingut Bodegas Mas Alta ist einer der renommiertesten Weine Nordspaniens. Auf kargen und schroffen Schieferböden entstehen wahre Aushängeschilder der typischen Priorats wie der Artigas. Die Gaumenfülle und seine betörende Fruchtsüsse sind einzigartig. Den beiden önologischen Beratern Michel Tardieu und Philippe Cambie gelingt es immer wieder, Spitzenweine herzustellen.

### **Degustationsnotiz:**

Intensives Purpur-Granat mit rubinen Reflexen. Schokokirschen und reife Himbeeren in der süsslichen Nase, auch Backpflaumen, Brombeergelee und feine Veilchennoten dahinter. Cremiger Gaumenfluss mit grossartigem Fruchtdruck und unverkennbarer Priorat-Wärme, Amarenakirschen und Pralinen auch in der saftigen Mitte, angenehme Balance zwischen verführerischer Primärf Frucht und fleischigem Extrakt, angenehme Süsse und viel Schmelz bis ins lange nachklingende Finale.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Priorat
<b>Produzent:</b>	Mas Alta
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Grenache Noir, 30% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0441615

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Artigas**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 60% Grenache Noir, 30% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate in 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.