



## 2014 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Die Rarität aus dem Priorat vom Kult-Team Philippe Cambie und Michel Tardieu

### **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 mit violetterm Schimmer. Karamellierte Mandeln und schwarze Kirschen in der desserthaften Nase, auch Kaffee, Lebkuchen und Korinthen, unglaubliche Aromendichte. Druckvoller Auftakt mit veloursartiger Textur und betörender Priorat-Wärme, auch in der cremigen Mitte einzigartige Gaumenfülle zeigend, perfekt ausgereifte Tannine und wieder verschwenderische schwarze Frucht, begleitet von süsslichem Barriquetasting an Pralinen und Kaffeeconfekt erinnernd, minutenlang ausklingendes Finale. Gehört zu den ganz grossen Weinen der Welt.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Priorat
<b>Produzent:</b>	Mas Alta
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Carignan, 30% Grenache, 20% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0441814

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Creu Alta**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 20/20  
**Rebsorte(n):** 50% Carignan, 30% Grenache, 20% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 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.