



2015 Cirerets

Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta

Priorat der Spitzenklasse

Beschreibung:

Die Weine der Bodegas Mas Alta entstehen im Einklang mit der Natur und bündeln im Geschmack die ganze Kraft der kargen Schieferböden. Der Cirerets gedeiht in einer steilen Terrassenlage auf schwarzem Schiefer. Ein Charakterwein mit Lagerpotenzial aus 60% Carignan und 40% Grenache. Mehr als anderthalb Jahre in französischen Barriquen ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Verschwenkendes Fruchtbouquet mit Mandelschokolade und Kirschenmarmelade, auch Brombeergelee und Pflaumengebäck, viel schwarze und blaue Frucht, mit kontinuierlichem Karamell- und Kaffeetoasting unterlegt. Veloursartiger Gaumenfluss mit einzigartigem Fruchtdruck und betörender Grenache-Süsse, von allem viel und dennoch viel Eleganz ausstrahlend, faszinierendes Wechselspiel zwischen süsslicher Frucht und fleischigem Extrakt, unvergessliche Fülle bis zum letzten Schluck. Priorat vom allerfeinsten, vom Grenache-Flüsterer Michel Tardieu.

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):	Score 19.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	60% Carignan, 40% Grenache
Artikelnummer:	0454815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQ

Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	60% Carignan, 40% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
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.