



2011 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Rarität aus der Schatzkammer der Bodega

Descrizione del vino:

Mineralische Schieferterrassen, bis zu 100 Jahre alte Reben und das überragende Önologen-Team Michel Tardieu und Philippe Cambie, das ist das Geheimnis hinter diesem grossen Priorat.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Spagna

Regione: Priorat

Produttore: Mas Alta

Valutazioni:

Vinificazione: 16 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 70% Carignan, 30% Grenache

Numero di articolo: 0841111

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	70% Carignan, 30% Grenache
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.