



2013 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Von den Shootingstars des Priorat

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Undurchlässiges Purpur-Schwarz mit violetter Schimmer. Pralinen und Pflaumenkuchen in der desserthaften Nase, betörend und komplex zugleich, reife Brombeeren und Heidelbeergelee, bereits in der Nase sehr Genussanimierend. Kompakter Fruchtdruck im cremigen Gaumen, einzigartiges Wechselspiel zwischen likörartiger Wärme und brombeeriger Frische, perfekt ausgereifte Tannine und viel Weinfett, und enorme Reserven versprechend, Brombeeren, schwarzer Holunder und edle Kaffeenoten bis ins lange anhaltende Finale.

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:	Score 20/20, Guía Peñín 96/100, Parker 94/100
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	50% Syrah, 45% Carignan, 5% Grenache Noir
Numero di articolo:	0441813

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Creu Alta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 20/20, Guía Peñín 96/100, Parker 94/100
Varietà d'uva:	50% Syrah, 45% Carignan, 5% Grenache Noir
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.