2012 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Der neue Jahrgang des Syrah aus bester Einzellage mit renommiertem Pago-Status.

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 mit tintiger Mitte. Amarenakirschen und süsse Backpflaumen in der überwältigenden Nase, schwarze Früchte und Pralinen in einzigartigen Kombinationen, immer wieder neue Aromen zeigend. Auch im Gaumen enorme Fruchtpalette und betörende Pflaumensüsse, perfekt eingebundene Tannine und herrliche Balance zwischen Komplexität und Trinkgenuss, Gaumenschmeichler und charaktervoll zugleich, schwarze, vollreife Kirschen und feinste Schokolade bis ins unendlich nachklingende Finale.
Abbinamenti:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
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:	Parker 96/100, Score 20/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	60% Carignan, 35% Syrah, 5% Grenache Noir
Numero di articolo:	0441812

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Creu Alta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	60% Carignan, 35% Syrah, 5% Grenache Noir
Maturità:	Jetzt bis 2028
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch