



2014 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.

Nota di degustazione:

Der 2014 La Basseta ist wunderbar gelungen und vom Start weg unglaublich geschmeidig und harmonisch. Rubinrot mit einem Stich von Violett. Delikate, intensive Nase. Angenehme Aromen von Brombeeren, Kirsche, Kakao und Lakriz. Exzellente Kombination von Kraft, Weichheit, Frucht und Frische. Langes 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 19/20
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2032
Varietà d'uva:	75% Grenache, 25% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0841114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	75% Grenache, 25% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2032
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.