



2015 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Priorat mit reichlich Charme

Descrizione del vino:

Artigas aus dem Weingut Bodegas Mas Alta ist einer der renommiertesten Weine Nordspaniens. Auf kargen und schroffen Schieferböden entstehen wahre Aushängeschilder der typischen Priorats wie der Artigas. Die Gaumenfülle und seine betörende Fruchtsüsse sind einzigartig. Den beiden önologischen Beratern Michel Tardieu und Philippe Cambie gelingt es immer wieder, Spitzenweine herzustellen.

Nota di degustazione:

Intensives Purpur-Granat mit rubinen Reflexen. Schokokirschen und reife Himbeeren in der süsslichen Nase, auch Backpflaumen, Brombeergelee und feine Veilchennoten dahinter. Cremiger Gaumenfluss mit grossartigem Fruchtdruck und unverkennbarer Priorat-Wärme, Amarenakirschen und Pralinen auch in der saftigen Mitte, angenehme Balance zwischen verführerischer Primärf Frucht und fleischigem Extrakt, angenehme Süsse und viel Schmelz bis ins lange nachklingende 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 18.5/20

Vinificazione:

16 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2027

Varietà d'uva:

60% Grenache Noir, 30% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0441615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Grenache Noir, 30% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate in 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.