



2011 Cirerets

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Priorat der Spitzenklasse

Descrizione del vino:

Die Weine der Bodegas Mas Alta entstehen im Einklang mit der Natur und bündeln im Geschmack die ganze Kraft der kargen Schieferböden. Der Cirerets gedeiht in einer steilen Terrassenlage auf schwarzem Schiefer. Ein Charakterwein mit Lagerpotenzial aus 60% Carignan und 40% Grenache. Während 16 Monaten in französischen Barriquen ausgebaut.

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, Vinum 17,5/20

Vinificazione: 16 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.5 %

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

Varietà d'uva: 55% Syrah, 45% Carignan

Numero di articolo: 0454811

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Vinum 17,5/20
Varietà d'uva:	55% Syrah, 45% Carignan
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
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.