



## 2015 Artigas Blanco

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Finessenreicher Priorat

### Descrizione del vino:

Weisser Priorat ist immer ein Erlebnis, zählt er doch zu den besten und eigenständigsten Weissweinen Spaniens. Die Önologen Michel Tardieu und Philippe Cambie zeigen mit dem mehrere Monate in Barriques ausgebauten Artigas Blanco, dass sie nicht nur erstklassige Rotweine auf die Flasche bringen.

### Nota di degustazione:

Intensives Gelb mit lachsrosa Schimmer. Quitten und Mirabellen in der burgundischen Nase, auch Orangenblüten, Mandelmilch, Williamsbirnen und feine Mineralik dahinter. Cremigfülliger Auftakt mit einzigartiger Persönlichkeit, auch in der Mitte sehr komplex und enorme Fülle zeigend, wieder viel gelbe Frucht und nun auch edles Vanille-Toasting, faszinierender Gaumendruck bis ins geleeartige Finale. Hat die Finesse eines Puligny-Montrachet und die Fülle eines weissen Chateauneuf.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu Tortillas, Tapas, Croquetas und frittiertem Fisch. Ebenso spannend zu Jakobsmuscheln, Scampi mit Knoblauch und gegrilltem Meeresfisch.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Priorat
<b>Produttore:</b>	Mas Alta
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	3 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Grenache Blanc, 22% Pedro Ximénez, 13% Macabeo
<b>Numero di articolo:</b>	0602515

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Artigas Blanco**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Grenache Blanc, 22% Pedro Ximénez, 13% Macabeo
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren