



2010 Cirerets

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Priorat-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.

Nota di degustazione:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Süssliche Fruchtkomplexe mit feinem Barriqetoasting, eine Kombination aus Korinthen und Pralinen, auch Backpflaumen und caramelisierte Mandeln, unverkennbare Priorat-Wärme in der Nase. Veloursartige Textur im füllig-weichen Auftakt, perfekt ausgereifte Tannine und betörende Garnacha-Süsse, grossartiges Gaumenspiel zwischen Eleganz und Komplexität, eingelegte, schwarze Kirschen und vollreife Brombeeren im schier unendlich nachklingenden Finale. Ein Powerwein mit Flair für Romantik.

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
Produttore:	Mas Alta
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	60% Carignan, 40% Grenache
Numero di articolo:	0454810

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Carignan, 40% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.