



2014 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Exzellenter Mas-Alta-Priorat

Descrizione del vino:

Artigas aus dem Weingut Bodegas Mas Alta ist eine 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:

Dichtes Purpur-Schwarz mit undurchlässiger Mitte. Nusschokolade und Amarenakirschen in der dunkelbeerigen Nase, Brombeergelee und Backpflaumen dahinter, unverkennbare Mas Alta-Süsse bereits in der Nase. Betörender Gaumendruck mit viel Schmelz und einzigartiger Fruchtsüsse, runde Tannine in der fülligen Mitte, schwarze Früchte in unzähligen Nuancen, Schokopflaumen, Brombeersaft und Holunderkompott, kontinuierliche Fruchtfülle bis ins saftig-weiße Finale.

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

Regione:

Priorat

Produttore:

Mas Alta

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

16 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2026

Varietà d'uva:

50% Grenache Noir, 35% Carignan, 10% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0441614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Grenache Noir, 35% Carignan, 10% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	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.