



2015 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Rarität aus der Priorat-Steillage

Beschreibung:

Mineralische Schieferterrassen, bis zu 100 Jahre alte Reben und der überragende Önologe Michel Tardieu – das ist das Geheimnis hinter diesem grossen Priorat. Ausdrucksstark, herrlich füllig und samtig-weich.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen. Expressives Fruchtbouquet von schwarzer Kirsche, Holunderbeere und Waldbrombeere. Warmer Pflaumenstreusel, feiner Kakao und Noten von Wacholdergelée, Kirschwasser und gerösteter Moccabohne. Am Gaumen mit beeindruckender Fülle und herrlicher Wärme. Das meisterlich eingebundene Tannin vereint sich mit dem feinen Säurespiel in einer samtig-weichen Textur. Die regionentypische, schiefrige Mineralität und subtile Röstaromen vereinen sich in perfekter Balance.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Priorat
Produzent:	Mas Alta
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	90% Grenache Noir, 10% Syrah
Artikelnummer:	0841115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19.5/20
Rebsorte(n): 90% Grenache Noir, 10% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.