



## 2021 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Geprägt von steilen Schieferlagen im Herzen des Priorats

### **Beschreibung:**

In Toplagen am Fuss der Montsant- Bergkette gedeiht das Traubengut für den beliebtesten Priorat-Wein im Mövenpick- Sortiment. Der Winzer Damià del Castillo Blaise und sein önologischer Berater Michel Tardieu haben ihr ganzes Herzblut in diesen Wein gesteckt. Reine Handarbeit, sowohl im Weinberg als auch im Keller! Lassen auch Sie sich verzaubern von dieser Assemblage aus der Meisterbodega Mas Alta.

### **Degustationsnotiz:**

Brillantes Granatrot mit purpurnen Reflexen. Intensiv duftende Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Grenadine, unterlegt von einer würzig - floralen Note. In der opulent anmutenden Nase weiter auch Noten von Lebkuchengewürz, Baumnussgebäck und Melasse, umgarnt von einer delikaten Note von Minzschokolade und Feigenbrot. Hinreissende Wärme, perfekt ausgereiftes, feinkörniges Tannin und subtile Extraktösse im vollmundigen Gaumen. Beeindruckende Balance und grossartige Fülle bis ins langanhaltende, intensive Finale.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Priorat
<b>Produzent:</b>	Mas Alta
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0441621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Artigas**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.