



## 2022 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Assemblage-Virtuosität im Priorat

### **Beschreibung:**

Für Damià del Castillo Blaise, begnadeter Önologe, und Michel Tardieu, Berater von Spitzenweingütern, ist der Artigas eine Herzensangelegenheit. Das Traubengut stammt aus Toplagen am Fuss der Montsant-Bergkette. Sowohl im Weinberg als auch im Keller setzen die zwei auf reine Handarbeit. Was mit solcher Hingabe und Leidenschaft gemacht wird, erfährt Anerkennung: Der Artigas ist der beliebteste Priorat-Wein im Mövenpick-Sortiment.

### **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 Extraktüsse 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% Cabernet Sauvignon, 10% Carignan
<b>Artikelnummer:</b>	0441622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Artigas**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 80% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Carignan  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2034  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 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.