



## 2022 Els Pics

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Der Priorat für jeden Tag

### **Beschreibung:**

Ein Priorat für den easy Trinkgenuss an jedem Tag der Woche. Er stammt aus dem Hinterland von Barcelona und gedeiht in den hohen Lagen der kargen Landschaft, die von starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht geprägt ist. Mit dem Els Pics hat der Top-Önologe Michel Tardieu eine verführerisch fruchtbetonte Cuvée erschaffen, die mit einer Vielzahl kräftiger Speisen bestens harmoniert. Ein ausgewogener Priorat mit viel Terroircharakter zu einem überaus attraktiven Preis.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Verführerisches Aromenbild von Brombeeren, Heidelbeeren und einem Hauch von Cassis. Die Priorat-typische, entzückende Aromatik offenbart sich in feiner Würze, schwarzer Holunderbeere und einem Hauch von Kirschtorte. Am Gaumen vielschichtig, mit konzentrierter Frucht, dezenter Mineralität und dem Duft von mediterranen Kräutern. Die saftige Mitte offenbart angenehme Waldbeerensüsse bis ins fruchtig-frische Finale.

### **Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Spanien

**Region:** Priorat

**Produzent:** Mas Alta

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 10 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Rebsorte(n):** 50% Grenache, 40% Carignan, 5% Syrah, 5% Merlot

**Artikelnummer:** 0495422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Els Pics**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 50% Grenache, 40% Carignan, 5% Syrah, 5% Merlot  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 10 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.