



2014 Els Pics

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Der Priorat für jeden Tag

Descrizione del vino:

Els Pics ist der Priorat für den easy Trinkgenuss an jedem Tag der Woche. Er kommt aus dem Hinterland Barcelonas und gedeiht in den hohen Lagen der kargen Landschaft, die von starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht geprägt ist. Philippe Cambie und Michel Tardieu haben mit dem Els Pics eine verführerische Cuvée aus süssem Grenache, fruchtbetontem Carignan und die strukturierten Sorten Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon zum Besten vereint.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Rubin mit purpur Reflexen. Backpflaumen und schwarze Kirschen in der süsslichen Nase, feine Schokoladen- und Haselnussaromen dahinter. Saftiger Auftakt mit verführerischer Fruchtsüsse und wieder vielschichtiger Kirschen- und Zwetschgenfrucht, weiche Tannine in der zartcremigen Mitte, angenehme Grenache-Wärme und unverkennbarer Priorat-Schmelz bis ins zunehmend waldbereenbetonte Finale. Grossartiger Priorat-Wert aus dem renommierten Hause Mas Alta.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

| | |
|-----------------------------|--|
| Paese d'origine: | Spagna |
| Regione: | Priorat |
| Produttore: | Mas Alta |
| Valutazioni: | Guía Peñín 91/100, Score 18/20 |
| Vinificazione: | 10 Monate in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2023 |
| Varietà d'uva: | 40% Grenache Noir, 25% Carignan, 20% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon |
| Numero di articolo: | 0495414 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Els Pics

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine: Spagna
Valutazioni: Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva: 40% Grenache Noir, 25% Carignan, 20% Syrah,
10% Cabernet Sauvignon
Maturità: Jetzt bis 2023
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 10 Monate in Barrique
**Gradazione
alcolica:** 14.5 %
Servizio: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.