



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 Extraksüsse 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 Ochsenschwanz.

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

Produzent: Bodegas Mas Alta

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 80% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Carignan

Artikelnummer: 0441622

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 92/100, Falstaff 92/100, 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%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.