

Massaluca

Geschmack |

Rotwein-Cuvée aus dem namensgebenden Dorf Massaluca, erzeugt aus der in Terra Alta dominierenden Garnacha-Traube und einem kleinen Anteil Cariñena (lokal Samsó genannt). Ausgeprägte, vielschichtige Nase, geprägt durch rote Früchte (Kirsche) und Beerennoten (Himbeeren). Kraftvoll und fleischig am Gaumen mit erneut roten Früchten und Beeren, dabei angenehm frisch und lebendig; nachhaltiger, mittellanger Abgang. Großartiger Solist, der Luft im Glas braucht und deshalb dekantiert werden sollte. Sehr gut zu rotem gegrillten Fleisch wie einem Rumpsteak, einer mediterran gewürzten und gegrillten Lammkeule und einer klassischen Lasagne.

Rebsorten |

Cariñena (15 %)
Garnacha Tinta (85 %)

Fassreife |

6 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 3,15 g/l |
Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Gegrillt, Lammkeule, Rot, Rumpsteak
Pasta/Nudeln: Lasagne

