

Uniek wijnaanbod ten voordele van Mariënstede !

Els Pics 2013 | DO Priorat | Bodegas Mas Alta

Het Spaanse Mas Alta is een samenwerking tussen 5 Belgische partners die op het einde van de jaren negentig droomden van een wijngaard in Priorat. Deze unieke streek in het zuiden van Catalunya, op 130km van Barcelona, wordt aanzien als een van de mooiste en beste wijnregio's van Spanje.

De Belgen gingen niet over een nacht ijs. Zij plantten in 1999 20ha wijngaarden op hooggelegen grond. In de loop van de jaren kochten zij bij tot 38ha. Er wordt samengewerkt met wijnboeren die percelen hebben met oude ranken (40 tot 100 jaar oud). Deze wijngaarden leveren niet zoveel druiven, maar wel met zeer geconcentreerd sap. Daarnaast werd beroep gedaan op twee gerenommeerde oenologen, Philippe Cambie en Michel Tardieu, die hun sporen verdiend hebben in het zuiden van Frankrijk.

Mas Alta behoort vandaag tot de betere wijnhuizen van Priorat. Aan de basis hiervan is de wil om de beste wijn te maken en het advies van de twee absolute topwijnmakers.

Intussen worden op Mas Alta 6 wijnen geproduceerd, een witte wijn en 5 rode wijnen.

Els Pics is de wijn die gemaakt wordt van jongere wijnranken.

Hij bestaat uit een assemblage van 60% garnacha, 35% cariñena en 5% cabernet sauvignon. De drie druiven worden apart geoogst en apart gevinifieerd. Na de gisting worden de wijnen samengevoegd en rijpt de wijn nog 1 jaar in eiken vaten van Franse eik. Het resultaat mag er zijn.

Bewaartijd : 5 à 7 jaar.

De kleur is intens zwartrood met paarse schijn. We ruiken donker fruit met braambessen en zwarte kersen. Wat later komen kruidige tonen, lichte specerijen en minerale geuren naar voren. De complexe aroma's worden ruimschoots bevestigd in de fraaie mondstructuur, waar het intense fruit terug te proeven is. Deze wijn is vol en diep, met zachte tannines. Hij heeft een lange en opvallend verfrissende afdronk, die uitnodigt naar een tweede glas.

Deze Els Pics 2013 is een heel lekker voorbeeld van een goed gemaakte priorat wijn. Hij past uitstekend met vleugelwild met lichtere sausen, gevogelte met een dragonsaus, gegrild lamsvlees met zuiderse groenten en rood vlees met rode wijnsaus. Voor vegetariërs kun je deze wijn serveren bij een stoofpotje van (bos) champignons met gestoofde sjalot, look en peterselie. Je kunt deze wijn ook serveren bij een stukje belegen of oude brokkelkaas.



Prijs per fles : 15,- euro

Reserveren : onthaal@marienstede.be
of tel. 056/50 94 13

Rekeningnr : BE53 7380 2451 5053

Afhalen op wekdagen :
van 8u30 tot 12u en van 13u tot 17u
op vrijdag tot 16u

Remi Dewittestraat 6 – 8890 Dadizele

