



Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

98 Punkte für die renommierte Einzellage

Beschreibung:

Die begehrte Einzellage von Abadía Retuerta. Vinifiziert vom renommierten Pascal Delbeck (Ausone).

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit schwarzen Reflexen. Backplauen und reife Brombeeren in der komplexen Nase, unterlegt von edler Lebkuchensüsse und Nusschokolade, auch dunkle Kirschen und Heidelbeergelee, verführerisch und beeindruckend zugleich. Druckvoller Auftakt im cremig-weichen Gaumen, sanfte Tannine und betörende Extraksüsse, wiederum viel schwarze Frucht und nun auch karamellisierte Mandeln und dunkel gerösteter Kaffee, enorme Reserven bis ins unvergessliche 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: Abadía Retuerta

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0802414

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:

Spanien

Ratings:

Guía Gourmets 98/100, Guía Peñín 94/100,
Parker 93/100, Score 19/20

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Weinbau:

Traditionell

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

14.5%

Servier:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.