



Cuvée Palomar

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Ein wahrhaftig Grosser aus dem Hause Abadía Retuerta

Beschreibung:

Der Cuvée Palomar ist ein Zeichen von Know-how und Vorzüglichkeit, er ist das Ergebnis einer geduldischen und hingebungsvollen Arbeit. Nur das allerbeste Traubengut des gesamten Weinguts wird für diese Kleinstproduktion selektioniert.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granatrot mit violetter Schimmer. Knackige rote und schwarze Beeren, Granatapfel, Kirschwasser und Speckdatteln in der ausladenden Nase. Auch geröstete Moccabohne, bitterer Kakao und Trockenfrüchte. Am Gaumen eine Wucht. Das faszinierende Wechselspiel zwischen nobler Ribera-Typizität und immenser Konzentration und Intensität überrascht und überzeugt. Tiefgründige Frucht und dezentes Tannin in der verführerischen Mitte. Beispiellose Aromenkomplexität und endlose Reserven bis ins imposante, langanhaltende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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 DOP

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 25% Graciano, 25% Garnacha, 23% Tempranillo, 10% Syrah, 10% Merlot, 7% Malbec

Artikelnummer: 1181521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Palomar

Sardón de Duero
Abadia Retuerta DOP

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Gilbert & Gaillard 98/100, Guía Peñín 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	25% Graciano, 25% Garnacha, 23% Tempranillo, 10% Syrah, 10% Merlot, 7% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 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.