



Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Ein grandioses Meisterwerk der Familie García

Beschreibung:

Bei der Namensgebung des in der Barrique ausgebauten Tempranillos hat sich die Familie García (Bodegas Mauro und Aalto) an der Familiengeschichte orientiert. Der Name Garmón setzt sich aus den beiden Familiennamen García, seitens des Vaters, und Montana, seitens der Mutter, zusammen.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Kleine rote und schwarze Waldbeeren, Kirschpraline und Granatapfel in der vielschichtigen Nase. Auch eingelegte schwarze Kirschen und rauchiges Zedernholz dahinter. Seidig weicher Gaumenfluss mit grossartiger Balance zwischen Opulenz und Finesse, enormes Potenzial versprechend. Die fruchtbetonte, würzige Mitte wiederum mit viel Druck. Feinkörniges, nobles Tannin das im Einklang mit dem filigranen Säurespiel für Harmonie und elegante Textur sorgt.

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: Garmón Continental

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 93% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0873522

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Herkunft:

Spanien

Ratings:

Tim Atkin 96/100, Guía Peñín 93/100, Parker 93/100, Score 19/20

Rebsorte(n):

93% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon

Weinbau:

Traditionell

Ausbau:

22 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.