



Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, Abadía Retuerta DOP Vino de Pago, Abadía Retuerta

Bordeaux-Mineralik trifft auf Spanien-Süsse

Beschreibung:

Der Pago-Cabernet aus der winzigen Einzellage Valdebellón des ehemaligen Klosters Abadía Retuerta.

Aromenprofil:

Undurchdringliches Purpur vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Waldbeeren, Brombeeren und Cassis in der tiefgründigen Nase. Auch Wacholderbeere, Pflaumenwähe und typische Cabernetwürze von Pfeifentabak, Zimtstange und Eukalyptus. Am Gaumen verschwenderisch, samtig und mit zartpelzigem Tannin. Viel fruchtiges Extrakt in der kompakten Mitte, enorme Reserven andeutend. Jugendlich ungestüm und zugleich mit kühler Eleganz bis ins intensive Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Abadía Retuerta DOP Vino de Pago

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0802521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón
Abadía Retuerta DOP Vino de Pago

Herkunft: Spanien
Ratings: Gilbert & Gaillard 97/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.