



## Don Sebastian Special Cuvée

Private Collection, Rioja DOCa, Unión Viti-Vinícola

Einer der besten Genusswerte aus Rioja

### **Beschreibung:**

Diese Special Cuvée verbindet unkomplizierten Trinkgenuss mit hohem Anspruch. Vielseitig einsetzbar, überzeugt der klassische Rioja als Solist ebenso wie als Essensbegleiter. 14 Monate Barriquereife und die önologische Handschrift von Michel Rolland verleihen Struktur und Feinschliff. Jahr für Jahr ein aussergewöhnlicher Genusswert in seiner Klasse.

### **Aromenprofil:**

Brillantes Purpurrot mit granatroten Reflexen. Rioja-typische, fruchtbetonte Nase mit roten Kirschen, Pflaumen und Orangenschale, begleitet von Kokosraspel, Baumnuss und feinem Kakao. Am Gaumen lebendig, mit schönem Trinkfluss im elegant wirkenden Gaumen. Rote und auch schwarze Früchte, eine zarte Waldhonignote sowie dezentes Barriquetasting.

### **Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Rioja DOCa

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0376822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Don Sebastian Special Cuvée

Private Collection  
Rioja DOCa

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.