



Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO, Bodegas Yllera

Doppelter Einsatz, voller Geschmack

Beschreibung:

In Spanien genügt oft eine einfache Geste mit zwei Fingern. Alles oder nichts – Doble o Nada steht für Entschlossenheit, Spontaneität und die Bereitschaft, sich ganz auf den Moment einzulassen. Genau dieses Lebensgefühl greift dieser Ribera del Duero auf. Die barriquegereifte Tempranillo-Cuvée verbindet dunkle Frucht mit einer perfekt ausbalancierten Tanninstruktur und bleibt dabei wunderbar zugänglich. Ein Wein, der verbindet – gemacht für gesellige Runden, ungeplante Abende und besondere Augenblicke, in denen man sich ohne Zögern für vollen Genuss entscheidet.

Aromenprofil:

Brillantes Purpurrot mit violetten Reflexen. Intensiv duftendes Bouquet von schwarzen Waldbeeren, Sanddorn, Johannisbeergelée und Holunderbeere. Auch feine Röstaromen von bitterartigem Kakao und Zedernholz. Weiter Süssholz, kandierte Baumnuss, Eukalyptusdrops und etwas Pfeifentabak. Am Gaumen druckvoll und kompakt, begleitet von unverkennbarer Tempranillo-Süsse. Schwarze Beeren und Granatapfel in der lebendigen Mitte. Lebhaft und tänzerisch, zugleich geschliffen und mit bemerkenswerter Aromenvielfalt. Nahtlos integriertes Tannin und filigrane Säure bis ins fruchtig abklingende Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Yllera

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 88.1% Tempranillo, 10.82% Cabernet Franc, 0.68% Merlot, 0.4% Albillo

Artikelnummer: 1251923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO
Bodegas Yllera

Herkunft: Spanien
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 88.1% Tempranillo, 10.82% Cabernet Franc,
0.68% Merlot, 0.4% Albillo
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.