



Infinito

Vino de España, Ego Bodegas

Ein Name, ein Versprechen: Unendlicher Genuss aus Jumilla

Beschreibung:

Mit dem Namen Infinito – spanisch für «unendlich» – verbindet Ego Bodegas grenzenlosen Genuss mit dem vollendeten Ausdruck des einzigartigen Terroirs von Jumilla. Der Spitzenwein des Hauses schöpft das aussergewöhnliche Potenzial der traditionsreichen Weinregion kompromisslos aus. Die Trauben stammen von über 40 Jahre alten Reben in rund 900 Metern Höhe, wo warme Sonnentage und kühle Nächte für beeindruckende Konzentration und angenehme Frische sorgen. Nach sorgfältiger Handlese und strenger Selektion reift der Wein 18 Monate in französischen und amerikanischen Barriques. Das Ergebnis ist ein tiefgründiger Rotwein mit intensiven Aromen dunkler Beeren, balsamischer Würze, feinen Röstaromen und perfekt eingebundenen Tanninen. Kraftvoll, zugleich elegant und bemerkenswert geschmeidig, begeistert er mit aussergewöhnlicher Tiefe und langem Nachhall – ein Wein, der seinem Namen alle Ehre macht.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Ego Bodegas
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Monastrell
Artikelnummer:	1460622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Infinito

Vino de España
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Wine Enthusiast 94/100
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Monastrell
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.