



Sello del Rey Tempranillo

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Königlicher Tempranillo im neuen Gewand

Beschreibung:

Sello del Rey, Siegel des Königs – das ist eine Ansage von Qualität und Verlässlichkeit. Und diesem Anspruch wird der samtige Rotwein mehr als gerecht. Denn dieser reinsortige, in Barriques ausgebaute Tempranillo punktet mit viel Frucht und Schmelz.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Blaubeeren, Kokosgebäck, bitterzarte Baumnusschokolade und Zimtpflaumen in der ausdrucksstarken Nase. Weiter auch angetrocknete schwarze Kirschen und Birnenbrot, begleitet von einer dezenten Note von blondem Pfeifentabak. Die Textur zeigt sich samtig und mit süsslichem Extrakt im vollmundigen Gaumen. Angenehme Tempranillo-Fülle in der druckvollen Mitte, Dörrfrüchte und dezente Röstaromen im angenehm wärmenden Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Viñedos y Bodegas Muñoz

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0400720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sello del Rey Tempranillo

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.