

Sello del Rey Tempranillo

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Königlicher Tempranillo vom Familienweingut

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 Baumnussschokolade 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:** 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028 **Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0400722

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sello del Rey Tempranillo

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Herkunft: Spanien

Ratings: Falstaff 91/100, Score 18/20

Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.