



Syrah Pago Garduña

Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Abadía Retuertas Syrah aus der Einzellage Garduña

Beschreibung:

Ungemein harmonisch und elegant, erinnert er an einen beispielhaften Syrah aus dem Rhonetal. Verführerische, wärmende Textur und eine Vielfalt von Fruchtaromen werden von feinkörnigem Tannin bis ins endlose Finale begleitet. Eine absolute Rarität und ein Meisterstück in Sachen Syrah.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Violett mit brillanten, purpurroten Reflexen. Syrah-typische Aromen von saftigen schwarzen Kirschen, reifen Brombeeren, Veilchen, Pfeifentabak und einem Hauch von pikantem Trockenfleisch. Am Gaumen mit grossem Auftakt, geballter Konzentration und explosiver schwarzer Frucht. Ungemein harmonisch und elegant, erinnert er an einen beispielhaften Syrah aus dem Rhonetal. Verführerische, wärmende Textur und eine Vielfalt von Fruchtaromen werden von feinkörnigem Tannin bis ins endlose Finale begleitet. Eine absolute Rarität, und ein Meisterstück in Sachen Syrah aus dem Ribera del Duero.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Abadía Retuerta

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 100% Syrah

Artikelnummer: 0802320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Pago Garduña

Abadía Retuerta DOP
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Gilbert & Gaillard 96/100, Guía Peñín 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.