Tempranillo Pago Negralada

Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Limitierte Einzellagen-Rarität

Beschreibung:
Als echte Rarität verkörpert der 2018 Tempranillo Pago Negralada die pure Essenz der besten Einzellagen der Bodega. Die Trauben reifen unter idealen Bedingungen, die durch jahrelange Forschung und Hingabe von Ángel Anocíbar und Pascal Delbeck perfektioniert wurden. Jede Parzelle wird mit grösster Sorgfalt bearbeitet und intensiv gepflegt. Die aufwendige Mikro-Vinifikation bringt unverkennbare Aromen und beeindruckende Tiefe hervor.

Degustationsnotiz:
Brillantes, dichtes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Ein zauberhaftes Bouquet von Tempranillo-typischen roten Früchten, schwarzen Waldbeeren und betörend balsamischen Aromen. Exotisch anmutende Gewürznoten und ein delikates Barrique Toasting runden das verführerische Nasenbild ab. Am Gaumen zeigt er sich äusserst elegant, mit wunderschön samtiger Textur und feinkörnigem Tannin. Die satte Frucht und dezente Säure verleihen jugendlichen Charme und lassen ihn samtig über den Gaumen gleiten.

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

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:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0802418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

Abadía Retuerta DOP
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Gilbert & Gaillard 98/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch