



Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Eduardo García: «Unser bisher bester Jahrgang!»

Beschreibung:

Mit der Vorzegebodega Garmón haben Mariano García und seine Söhne Alberto und Eduardo einen langjährigen Traum verwirklicht. Mit dem aktuellen Jahrgang haben sie genau die Finesse und Eleganz erreicht, die ihnen lange vorgeschwebt hatte. In unmittelbarer Nachbarschaft des Weinguts sind namhafte Weingüter wie Pingus, Hacienda Monasterio und Vega Sicilia angesiedelt. Bei der Namensgebung hat man sich an den beiden Familiennamen orientiert: Garmón setzt sich aus García seitens des Vaters und Montaña seitens der Mutter zusammen.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Schwarze Kirschen, Waldbeeren und Backpflaumen in der vielschichtigen, einnehmenden Nase. Feinwürzige Lebkuchennoten und ein Hauch von Lagerfeuer am druckvollen Auftakt. Viel Schmelz in der samtigen Textur, betörende Extraktsüsse und kräftiges aber beispiellos eingebundenes Tannin. Wohlproportioniertes Barrique-Toasting das an Mokka und karamellisierte Mandeln entsinnt. Ein enorm langes Finale welches das grosse Potential offenbart. Kraftvoll und äusserst verführerisch zugleich.

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: Garmón Continental

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0873518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Tim Atkin 98/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 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.