



Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Die Ribera-Erfolgsgeschichte geht weiter

Beschreibung:

Bei der Namensgebung des in der Barrique ausgebauten Tempranillos hat sich die Familie García (Bodegas Mauro und Aalto) an der Familiengeschichte orientiert. Der Name Garmón setzt sich aus den beiden Familiennamen García, seitens des Vaters, und Montana, seitens der Mutter, zusammen.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Kleine rote und schwarze Waldbeeren, Kirschpraline und Granatapfel in der vielschichtigen Nase. Auch eingelegte schwarze Kirschen und rauchiges Zedernholz dahinter. Seidig weicher Gaumenfluss mit grossartiger Balance zwischen Opulenz und Finesse, enormes Potenzial versprechend. Die fruchtbetonte, würzige Mitte wiederum mit viel Druck. Feinkörniges, nobles Tannin das im Einklang mit dem filigranen Säurespiel für Harmonie und elegante Textur sorgt.

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: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0873521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Tim Atkin 97/100, Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 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.