


# Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva, Bodegas y Vlñedos Barona

Streng limitierte Kostbarkeit

**Beschreibung:**
Die Parzelle Las Dueñas ist ein kleiner, sehr alter und mit Buschreben bewachsener Weinberg, der 1928 in der Gemeinde Anguix gepflanzt wurde. Ein aussergewöhnlicher Ort auf 850 Meter über dem Meeresspiegel, mit südlicher Ausrichtung und lehmig-kalkhaltigem Boden. Nach der Ernte wurden die Rebsorten Tempranillo, Garnacha und Albillo als ganze Trauben mit natürlichen Hefen in traditionellen Holzbottichen vinifiziert. Anschliessend erfolgte zunächst eine lange Reifung in neuen französischen Eichenfässern, bevor dieser seltene Ribera del Duero weitere zwei Jahre in der Flasche verfeinert wurde.
**Aromenprofil:**
Sattes Violett mit purpurnen Reflexen. An der Nase fruchtige Aromen von schwarzen Kirschen, Johannisbeeren und Granatapfel, als auch eine subtile Note von feinem Edelholz. Cremiges Kakaopulver und geröstete Mokkabohne gesellen sich dazu. Am Gaumen offenbart er viel Charme und Finesse, begleitet von einer seidenweichen Textur. Ein deszentes Säurespiel sowie griffiges aber dezentes Tannin umgarnen die saftige schwarze und rote Frucht bis zum eleganten, hochklassigen Finale. Ein exklusiver Einzellagen-Ribera der Sonderklasse.
**Passt zu:**
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.
**Temperatur:**
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Spanien |
| **Produzent:** | Bodegas y Vlñedos Barona |
| **Ausbau:** | 20 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Rebsorte(n):** | Tinto Fino, Garnacha, Albillo |
| **Artikelnummer:** | 0979018 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva
Bodegas y Vlñedos Barona

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Spanien |
| **Ratings:** | Tim Atkin 97/100, Score 19.5/20 |
| **Rebsorte(n):** | Tinto Fino, Garnacha, Albillo |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 20 Monate im Barrique |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |

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