



Cuvée Palomar

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Abadía Retuerta DOP – ein Gütesiegel für Exzellenz

Beschreibung:

Die Cuvée Palomar ist ein wunderbares Beispiel für einen Wein, der im Einklang mit den sich verändernden klimatischen Bedingungen vinifiziert und assembliert wird. Der Önologe Ángel Anocibar setzt auf hitze- und trockenresistente Trauben wie Malbec, Graciano und Garnacha. Seit Kurzem hat das Weingut die Ehre, seine Weine unter der eigenen Appellation Abadía Retuerta DOP anbieten zu dürfen. Ein Status, der nur selten vergeben wird und damit ein echtes Qualitätsmerkmal darstellt.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granatrot mit violetter Schimmer. Knackige rote und schwarze Beeren, Granatapfel, Kirschwasser und Speckdatteln in der ausladenden Nase. Auch geröstete Moccabohne, bitterer Kakao und Trockenfrüchte. Am Gaumen eine Wucht. Das faszinierende Wechselspiel zwischen nobler Ribera-Typizität und immenser Konzentration und Intensität überrascht und überzeugt. Tiefgründige Frucht und dezentes Tannin in der verführerischen Mitte. Beispiellose Aromenkomplexität und endlose Reserven bis ins imposante, langanhaltende Finale.

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.

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 DOP

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 53% Tempranillo, 30% Garnacha, 13% Graciano, 4% Malbec

Artikelnummer: 1181520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Palomar

Sardón de Duero
Abadia Retuerta DOP

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Gilbert & Gaillard 98/100, Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	53% Tempranillo, 30% Garnacha, 13% Graciano, 4% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 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.