



## Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO, Bodegas Yllera

Doppelter Ribera-Genuss von den Bodegas Yllera

### Beschreibung:

Die Trauben für diese Cuvée stammen von 15- bis 50-jährigen Rebstöcken. Sie werden mit Sorgfalt von Hand geerntet und sowohl im Weinberg als auch in der Kellerei selektioniert. Der Ausbau erfolgt während 10 Monaten in 225- und 500-Liter-Amphoren und Barriques. Der Doble o Nada Tinto ist viel Wein für wenig Geld und ein Muss für alle Ribera Fans!

### Degustationsnotiz:

Brillantes Purpurrot mit violetten Reflexen. Intensiv duftendes Bouquet von schwarzen Waldbeeren, Sanddorn, Johannisbeergelée und Holunderbeere. Auch feine Röstaromen von bitterartigem Kakao und Zedernholz. Weiter Süssholz, kandierte Baumnuss, Eukalyptusdrops und etwas Pfeifentabak. Am Gaumen druckvoll und kompakt, begleitet von unverkennbarer Tempranillo-Süsse. Schwarze Beeren und Granatapfel in der lebendigen Mitte. Lebhaft und tänzerisch, zugleich geschliffen und mit bemerkenswerter Aromenvielfalt. Nahtlos integriertes Tannin und filigrane Säure bis ins fruchtig abklingende Finale.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Herkunftsland:

Spanien

### Produzent:

Bodegas Yllera

### Ausbau:

10 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0%

### Trinkreife:

Jetzt trinkreif

### Rebsorte(n):

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

### Artikelnummer:

1251920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO  
Bodegas Yllera

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.