



Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO, Bodegas Yllera

Doppelter Ribera-Genuss von den Bodegas Yllera

Beschreibung:

Ein Muss für alle Ribera-Fans! Der Doble o Nada erinnert an die Reise nach Spanien, wo man im Lokal mit zwei Fingern bestellt. Doppelt oder nichts: Ob doppelt so guter Wein, besser zu zweit oder einfach zwei Gläser davon – der rote Ribera del Duero passt in jede gesellige Runde und garantiert Trinkspass für alle.

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 Süsshholz, 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:

14.5%

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

86.86% Tempranillo, 11.73% Cabernet Sauvignon, 1.41% Merlot

Artikelnummer:

1251922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO
Bodegas Yllera

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	86.86% Tempranillo, 11.73% Cabernet Sauvignon, 1.41% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.