2016 Tinto 5°

VdT Castilla y Leon, Lar de Maía

Geheimtipp aus der Region Burgos

Beschreibung:
Maria Burgoa überlässt nichts dem Zufall. Für ihren «Lar de Maia» wählt sie nur die besten Trauben aus alten Lagen rund um das historische Dorf Palenzuela bei Burgos aus. Im Fokus steht für die Perfektionistin die Balance zwischen der samtigen Sorte Tempranillo, der süsslichen Garnacha und dem würzigen Syrah. Der Wein wird während 16 Monaten in Barriquen ausgebaut. Sie arbeitet sowohl im Keller als auch im Rebberg nach biologischen Richtlinien.
Degustationsnotiz:
Leuchtendes Granat mit rubinen Reflexen. Reife Himbeeren und Pflaumenkuchen in der verführerischen Nase, unterlegt mit Waldbeeren in unterschiedlichsten Facetten und feine Lebkuchensüsse. Saftiger Gaumenfluss mit samtiger Textur und wieder ansprechender Pflaumenfrucht, nun auch Himbeeren und dezente Wachholderwürze, elegant und charaktervoll zugleich, bis am Schluss saftig-weiche.
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
Region:	Castilla-León
Produzent:	Lar de Maia
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	70% Tempranillo, 18% Garnacha, 12% Syrah
Artikelnummer:	0983716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tinto 5°

VdT Castilla y Leon
Lar de Maía

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Tempranillo, 18% Garnacha, 12% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch