



## 2015 Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Aus Abadía Retuertas besten Tempranillo-Parzellen

**Beschreibung:**

Von Bordeaux-Koryphäe Pascal Delbeck und Angel Anocibar.

**Degustationsnotiz:**

Brillantes Purpur, durchgehend vom Rand bis zur Mitte. Ein märchenhaftes Bouquet von Tempranillo-typischen roten Früchten, anregend balsamischen und exotisch anmutenden Gewürznoten. Knackige rote Beeren, feiner Kakao und ein delikates Barrique toasting runden das verführerische Nasenbild ab. Am Gaumen zeigt er sich äusserst elegant, mit wunderschön samtiger Textur. Das feinkörnige Tannin und die dezente Säure sorgen dafür, dass er harmonisch und charmant über den Gaumen gleitet.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla-León
<b>Produzent:</b>	Abadía Retuerta
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 95/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0802415

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Decanter 95/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2034  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.