



2017 Marqués de Atrados

VT Castilla

Der Unwiderstehliche aus Spanien

Beschreibung:

Verblüffen Sie Ihre Gäste mit diesem Spitzenwein aus Kastilien. Die sonnenverwöhnten Trauben stammen von alten Buschreben auf den besten Parzellen der Bodega. Der Önologe Daniel Lorenz baut den Wein während eines Jahres in Barriquen aus und erreicht so die perfekte Balance zwischen purer Frucht und schokoladigem Toasting. Die Grillsaison kommt bestimmt. Sichern Sie sich also bereits jetzt ein paar Kartons – ein sicherer Wert zu einem unglaublichen Preis.

Degustationsnotiz:

Brillantes, sattes Kirschrot. Feines Bouquet von roten Beeren, Sanddorn und geröstetem Vollkornbrot. Am Gaumen folgen reife Pflaumen, schwarze Himbeeren als auch schmeichelnde Aromen von süssem, würzigem Gebäck. Zimtstange, Kakaobohne und Milkschokolade, alles gebacken in einer warmen Pflaumenwähe. Durchaus fruchtig, frisch und in feiner Balance, mit weichem Tannin und moderater Säure.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Castilla-La Mancha
Produzent:	Muñoz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	4 Monate im Barrigue
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	51% Tempranillo, 49% Syrah
Artikelnummer:	0871717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marqués de Atrados

VT Castilla

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	51% Tempranillo, 49% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.