



2017 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Familie Garcías Elite-Ribera

Beschreibung:

Mit der Vorzegebodega Garmón haben Mariano García und seine Söhne Alberto und Eduardo einen langjährigen Traum verwirklicht und eine weitere Legende in der spanischen Weinlandschaft erschaffen. Bei der Namensgebung hat man sich an den beiden Familiennamen orientiert: Garmón setzt sich aus García seitens des Vaters und Montaña seitens der Mutter zusammen.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzen Reflexen. Pralinen und Backpflaumen in der vielschichtigen Nase, auch dunkle Kirschen und Korinthenschokolade dahinter. Samtiger Gaumenfluss mit grossartiger Balance zwischen Fülle, Frische und Extrakt, enormes Potential versprechend, saftige Mitte mit wiederum viel Pflaumen und reife Kirschen, begleitet von allgegenwärtigem Haselnuss-Toasting, verführerisch und charaktervoll zugleich.

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.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Ribera del Duero

Produzent:

Garmón

Bewertung(en):

Guía Proensa 98/100, Guía de Vinos Gourmets 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100, Decanter 95/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

0873517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Proensa 98/100, Guía de Vinos Gourmets 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100, Decanter 95/100
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2035
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.