



## 2016 Syrah Pago Garduña

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Rarer Syrah von der Einzellage Garduña

**Beschreibung:**

Ein rarer Einzellagenwein, der Massstäbe setzt.

**Degustationsnotiz:**

Undurchdringliches Violett mit brillanten, purpurroten Reflexen. Syrah-typische Aromen von saftigen schwarzen Kirschen, reifen Brombeeren, Veilchen, Pfeifentabak und einem Hauch von pikantem Trockenfleisch. Am Gaumen präsentiert er sich äusserst harmonisch und erinnert an einen beispielhaften Syrah aus dem Rhonetal. Verführerische, geschmeidige Fruchtaromen werden von feinkörnigem Tannin bis ins unentwegte Finale begleitet. Ein Meisterstück in Sachen Syrah aus dem Ribera del Duero.

**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:** Castilla-León

**Produzent:** Abadía Retuerta

**Bewertung(en):** James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100, Guía Peñín 95/100

**Ausbau:** 17 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** 100% Syrah

**Artikelnummer:** 0802316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah Pago Garduña**

VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100, Guía Peñín 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	17 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.