



## 2018 Don Sebastian DS

Rioja DOCa, Unión Viti-Vinícola

Die Rarität aus dem Rioja

### **Beschreibung:**

Das Jubiläum der 40 Jahre währenden Zusammenarbeit zwischen der ursprünglich aus dem Bordeaux stammenden Familie Forner und dem bekannten Önologen Michel Rolland wird mit einem Autorenwein zelebriert. Die Handschrift von Michel Rolland ist deutlich in diesem Wein erkennbar. Es werden nur die besten Trauben, deren Erträge gering sind, mehrfach handverlesen und in neuen Barriquen ausgebaut.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur mit Violett- Schwarzer Mitte. Betörende Aromen von kleinen schwarzen Beeren, Bitterschokolade und einem Hauch von Eukalyptus. Am Gaumen präsentiert er sich mit geballter Kraft und gebührender Konzentration. Auf reife Fruchtaromen von schwarzen Beeren, getrockneten Datteln und getoastetem Fruchtbrot folgt ein Hauch von gerösteten Espressobohnen. Die saftige Frucht, gepaart mit der feinkörnigen Struktur machen ihn zum perfekten Begleiter von herzhaften Speisen.

### **Passt zu:**

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

### **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:**

Rioja

### **Produzent:**

Don Sebastian

### **Bewertung(en):**

James Suckling 93/100, Score 19/20, Drinks Business Gold/100

### **Ausbau:**

15 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2038

### **Rebsorte(n):**

100% Tempranillo

### **Artikelnummer:**

0633718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Don Sebastian DS**

Rioja DOCa  
Unión Viti-Vinícola

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Score 19/20, Drinks  
Business Gold/100  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2038  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 15 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.