



2016 Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

Geheimtipp aus der Region Zamora

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpur-Violett vom Rand bis zur Mitte. Rote und schwarze Früchte, Brombeeren, Wacholder, exotische Gewürze und mediterrane Kräuter wie Thymian und Rosmarin. Am Gaumen mit geballter Kraft und Konzentration, die aber von samtiger Textur gebändigt und umgarnt wird. Die feine Linie zwischen Kraft und Eleganz meistert er mühelos. Das knackige aber reife Tannin stützt die saftigen, frischen Fruchtaromen. Der Paradewein aus Zamora, vinifiziert und veredelt wie aus einem Guss.

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:	Bodegas Cenit
Bewertung(en):	Guía Peñín 94/100, Score 19/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1079416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO
Bodegas Cenit

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.