



2018 Antonio & Antonia

Garnacha Vino tinto varietal CE, Carlos Ruben

Premiumwein vom Garnacha-Flüsterer

Beschreibung:

Carlos Ruben hat in der Garnacha- Traube seine Leidenschaft gefunden und gelernt, mit ihr zu zaubern. Dass er Garnacha reinsortig verwendet, ist daher Ehrensache. Nach Lehrjahren in der Neuen Welt ist er in seine Heimatregion Aragon im Nordosten Spaniens zurückgekehrt und lässt moderne Einflüsse in seiner Arbeit erkennen. Mit dem Antonio & Antonia – der Wein ist eine Hommage an seine verstorbenen Eltern – trifft er den Geschmack vieler Weingeniesser: Der Garnacha ist zugänglich mit viel Fruchtsüsse.

Degustationsnotiz:

Brillantes Kirschröt mit purpurnen Reflexen. Verführerisches Bouquet von Amarenakirschen, Waldbeeren und floralen Noten. Zimtpflaumen und subtiler Rosenduft werden von feinen Schokopralinen und exotischer Würze begleitet. Am Gaumen äusserst grosszügig und weich, mit viel Grenachewärme und grossartiger Balance zwischen samtigem Tannin und geleeartigem Fruchtextrakt. Die feine Textur zeigt sich verschwenderisch, sexy und lädt zum nachschenken ein. Ein grosser Grenache für alle wichtigen Momente.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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
Produzent:	Carlos Ruben
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100, J. Robinson 17/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Garnacha
Artikelnummer:	1074418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Antonio & Antonia

Garnacha Vino tinto varietal CE
Carlos Ruben

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100, J. Robinson 17/20
Rebsorte(n): 100% Garnacha
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.