



2014 Cenit Pago las Salinas

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Aromen von saftigen dunklen, aber auch delikaten roten Früchten wie Heidelbeere und Granatapfel. Exotische Würze, etwas Wacholder, Kakaobohne sowie ein Hauch von mediterranen Kräutern. Am Gaumen mit viel Druck und Persistenz, aber auch mit überraschender Finesse und delikater Struktur. Die feine Linie zwischen Kraft und Eleganz meistert er mühelos. Das knackige aber reife Tannin stützt die frischen Fruchtaromen sowie dezente Mineralität. Der beeindruckende Einzellagenwein von Bodegas Cenit, vinifiziert in Kleinstmengen mit Traubengut der ältesten Rebstöcke Spaniens.

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
Region:	Castilla-León
Produzent:	Bodegas Cenit
Bewertung(en):	Guía de Vinos Gourmets 97/100, Score 19/20, Guía Peñín 94/100
Ausbau:	20 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1092214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cenit Pago las Salinas

Tierra del Vino de Zamora DO
Bodegas Cenit

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía de Vinos Gourmets 97/100, Score 19/20,
Guía Peñín 94/100
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate in Grossholz
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.