



2017 Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

Kraft des Toros trifft auf Eleganz der Ribera del Duero

Beschreibung:

Viñas del Cémit wurde 2004 am linken Ufer des Duero, in der historischen Region Tierra del Vino de Zamora gegründet. Die Tempranillo- Trauben werden aus unterschiedlichen Parzellen gelesen und unabhängig voneinander vergoren, um die typischen Eigenschaften jedes einzelnen Weinbergs optimal zum Vorschein zu bringen.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Tiefgründiges Bouquet von reifen dunklen Beeren, Kirschlikör und Granatapfel. In der Nase offenbart sich eine exotisch anmutende, betörende Gewürznote sowie ein Anflug von subtilen, flüchtigen Röstaromen. Am Gaumen mit prächtiger Konzentration und einer Intensität, die sich mit viel Schmelz entfaltet. Brombeere, Bourbonvanille und mediterrane Kräuter. Die raffinierte Fruchtaromatik vereint sich mit subtil mineralischen Noten, feinkörnigem Tannin und einer bezaubernden Barriquenote. Vollendete Balance und grossartiger Gaumenfluss. Genussbereit in seiner jugendlichen Frische, aber mit hervorragendem Lagerpotential.

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 Peñín 94/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1079417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO
Bodegas Cenit

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 94/100, Score 18.5/20, Wine
Enthusiast 94/100
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2037
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 11 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.