# 2019 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:**
Tiefes Purpur mit Violett- Schwarzer Mitte. Ausdrucksstarke Aromen von kleinen schwarzen Beeren, Bitterschokolade und einem Hauch von Eukalyptus. Am Gaumen präsentiert er sich mit beeindruckender Kraft und Konzentration, ergänzt von erstaunlicher Finesse und beeindruckender Frische. Auf reife Fruchtaromen von schwarzen Beeren, getrockneten Datteln und geröstetem Früchtebrot folgen Noten von Kokosraspel und feinen exotischen Gewürzen. Die saftige Frucht, gepaart mit der feinkörnigen Tanninstruktur machen ihn zum perfekten Begleiter einer Vielzahl von herzhaften Gerichten.
**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 92/100, Score 19/20 |
| **Ausbau:** | 15 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2038 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Tempranillo |
| **Artikelnummer:** | 0633719 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Don Sebastian DS

Rioja DOCa
Unión Viti-Vinícola

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Spanien |
| **Bewertung(en):** | James Suckling 92/100, Score 19/20 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Tempranillo |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2038 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 15 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Service:** | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch