



2015 Cenit Pago las Salinas

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

Ein authentischer Tempranillo wie aus dem Bilderbuch

Degustationsnotiz:

Blasses Purpur mit kirschroten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Vielschichtiges Aromenprofil von schwarzen Beeren, roten Waldbeeren, mediterranen Kräutern und Sattelleder. Auch kandierte Blütenblätter, würziger Pfeifentabak und ein Hauch von geröstetem Malz. Am Gaumen zeigt er sich mit regionentypischer Konzentration und Intensität. Kraftvoll gebaut, aber dank feinkörnigem Tannin, einem dezenten Säurespiel sowie wohldosierte Barriquetasting auch mit reichlich Finesse aufwartend. Die opulente Frucht und eine samtige, verschwenderische Mundfülle verleihen ihm aussergewöhnliche Harmonie und Charakter.

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):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1092215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cenit Pago las Salinas

Tierra del Vino de Zamora DO
Bodegas Cenit

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.