



## 2019 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Die Ribera-Erfolgsgeschichte geht weiter

### **Beschreibung:**

Mit der Vorzeige-Bodega Garmón haben Mariano García und seine Söhne einen langjährigen Traum verwirklicht. Mit dem aktuellen Jahrgang haben sie genau die Kraft und Eleganz erreicht, die ihnen lange vorgeschwebt hatte. In unmittelbarer Nachbarschaft des Weinguts sind namhafte Weingüter wie Hacienda Monasterio und Vega Sicilia angesiedelt.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges Purpur vom Rand bis zur Mitte. Kleine rote und schwarze Waldbeeren, Kirschpraline und Granatapfel in der vielschichtigen Nase. Auch eingelegte schwarze Kirschen und rauchiges Zedernholz dahinter. Seidig weicher Gaumenfluss mit grossartiger Balance zwischen Opulenz und Finesse, enormes Potenzial versprechend. Die fruchtbetonte, würzige Mitte mit wiederum viel Druck. Feinkörniges, nobles Tannin das in Einklang mit dem feinen Säurespiel für Harmonie und die elegante Textur sorgt.

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Garmón
<b>Bewertung(en):</b>	Tim Atkin 97/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0873519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Garmón**

Ribera del Duero DO  
Garmón Continental

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Tim Atkin 97/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2038  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.