2014 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmon Continental

Neustes Meisterwerk der Familie García

Beschreibung:
Bei der Namensgebung des in der Barrique ausgebauten Tempranillos hat sich die Familie García (Bodegas Mauro und Aalto) an der Familiengeschichte orientiert. Der Name Garmón setzt sich aus den beiden Familiennamen García, seitens des Vaters, und Montana, seitens der Mutter, zusammen.

Degustationsnotiz:
Dichtes Purpur mit rubin-schwarzer Mitte. Kaffee und karamellisierte Mandeln in der tiefgründigen Nase, schwarze Früchte in unterschiedlichsten Nuance, reife Brombeeren, Amarenakirschen und getrocknete Pflaumen, immer wieder neue Aromen zeigend. Samtige Textur im druckvollen Gaumen, runde Tannine und betörende Fruchtsüsse in der brombeerigen Mitte, grossartige Balance zwischen Ribera-Mineralik und Tempranillo-Schmelz, zunehmend auch rote Früchte wie Zimtzwetschgen oder Himbeergelee, unvergessliche Gaumenfülle bis ins elegant ausklingende Finale.

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

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:	Ribera del Duero
Produzent:	Garmón Continental SL
Bewertung(en):	Guía Proensa 96/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0873514

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmon Continental

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Proensa 96/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	16 Monate in 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.

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