



## 2019 Cénit

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cénit

Kraft des Toros trifft auf Eleganz der Ribera del Duero

### Beschreibung:

Viñas del Cénit 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:

Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze Beerenaromen von Wacholder, Brombeere und schwarzer Kirsche. Betörende exotische Gewürznoten und mediterran anmutende, ätherische Wildkräuternoten. Am Gaumen verflechten sich die tiefgründigen Aromen in Perfektion, während die texturierte Struktur mit geballtem Temperament und Konzentration aufwartet, Nun auch schwarze Oliven, malziger Fruchtextrakt und ein Hauch von Kirschpraline und dunklem Edelholz. Das knackige, aber reife Tannin stützt die saftigen, frischen Fruchtaromen. Dabei meistert er die feine Linie zwischen Power und Eleganz mühelos. Der Paradewein der Bodegas Cénit, vinifiziert und veredelt wie aus einem Guss.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla-León
<b>Produzent:</b>	Bodegas Cénit
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	1079419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cenit**

Tierra del Vino de Zamora DO  
Bodegas Cenit

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2034  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 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.