



2020 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Die Ribera-Erfolgsgeschichte geht weiter

Beschreibung:

Mit der Vorzeige-Bodega Garmón haben Mariano García und seine Söhne Eduardo und Alberto einen langjährigen Traum verwirklicht. In unmittelbarer Nachbarschaft ihres Weinguts sind namhafte Weingüter wie Hacienda Monasterio und Vega Sicilia angesiedelt. Mit dem Tempranillo Garmón haben sie genau die Kraft und Eleganz erreicht, die ihnen lange vorgeschwebt hatte. Er spiegelt die typische Ribera-Wärme wider und schmeichelt dem Gaumen mit reicher dunkler Frucht.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpurrot 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 wiederum mit viel Druck. Feinkörniges, nobles Tannin das im Einklang mit dem filigranen Säurespiel für Harmonie und 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.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Ribera del Duero
Produzent:	Garmón
Bewertung(en):	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0873520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2039
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.