



2006 Calvario

Rioja DOCa, Finca Allende

Degustationsnotiz:

Die Reben wurden 1945 gepflanzt. 90% Tempranillo, 8% Garnacha und 2% Graciano. Kompakte, mineralisch geprägte Nase, viel Noblesse und wunderbar gebündelt, Wacholder, Pflaumen, Mocca, Lavendel, Thymian und eine subtile Pfeffernote. Am Gaumen fokussiert, saftig, engmaschige Struktur, druckvoll und sehr lang anhaltend. Weingenuss vom Feinsten.

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: Rioja

Produzent:

Bewertung(en):

Ausbau: im Barrique

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Tempranillo, Garnacha, Graciano

Artikelnummer: 1346906

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Calvario

Rioja DOCa
Finca Allende

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Tempranillo, Garnacha, Graciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Ausbau:	im Barrique
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.