



2021 Malpuesto

Rioja DOCa, Bodegas Orben

Degustationsnotiz:

Tiefes, undurchsichtiges Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Ein tiefgründiges Bouquet von kleinen schwarzen Beeren, Graphit, Gewürzpflaume und einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Weiter entfalten sich dezente Noten von dunklem Edelholz, gerösteter Moccabohne und ein Anflug von Herbstlaub. Mächtig im Auftakt, mit grossartiger Fruchtpräsenz und einem faszinierenden Wechselspiel zwischen Extraktsüsse und lebhafter Frische. Mit jedem Schluck neue Facetten zeigend. In der voluminösen, samtig anmutenden Mitte finden sich Nuancen von bitterzarter Schokolade, Kirschlikör und ein Anflug von mediterranen Kräutern. Das vielschichtige, elegante Finale zeugt von der enormen Lagerfähigkeit dieses Einzellagenweins.

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:	Orben
Bewertung(en):	Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92/100
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1390021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malpuesto

Rioja DOCa
Bodegas Orben

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 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.