



2014 Tempranillo

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

Artadi-Tempranillo für jeden Tag

Beschreibung:

Geradliniger, in jungen Jahren schon trinkfreundlicher Tempranillo von Trauben jüngerer Reben, 12 Monate in französischen Barriques gereift. Hier geht das Tor zur fesselnden Artadi-Welt schon weit auf.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe mit purpur Reflexen. Brombeeren und rote Zwetschgen in der würzig-fruchtigen Nase, auch Mandeln, dunkle Rosen und Himbeeren dahinter. Viel Eleganz im rotbeerigen Gaumen, samtige Textur mit weicher Tanninstruktur und gut stützender Fruchtsäure, Waldbeeren in vielen Facetten, nun auch Preiselbeergelee und süsse Kirschen, angenehme Balance bis ins saftig ausklingende Finale. Ein Artadi für viele Gelegenheiten.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Rioja

Produzent:

Artadi

Bewertung(en):

Parker 90/100, Tim Atkin 90/100

Herstellung:

6 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2022

Traubensorte(n):

100% Tempranillo

Originalgebinde:

12er-Karton

Artikelnummer:

0551114075C7100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tempranillo

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 90/100, Tim Atkin 90/100
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.