



Syrah Pago Garduña

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Un Syrah du célèbre oenologue Pascal Delbeck

Beschreibung:

Un vin rare, issu d'une parcelle unique, qui fait référence.

Degustationsnotiz:

Violet impénétrable aux reflets pourpres et brillants. Nez typique de syrah aux notes de cerises noires juteuses, de mûres sucrées, de violette et de tabac à pipe, sur un soupçon de viande séchée piquante. Attaque ample, dans la bouche serrée et concentrée, dominée par des fruits noirs explosifs. Incroyablement harmonieux et élégant, il rappelle une syrah typique de la vallée du Rhône. Texture séduisante et chaleureuse, des tannins élégants accompagnent la grande palette d'arômes de fruits jusque dans la finale interminable. Une rareté absolue et un chef-d'œuvre de syrah de la Ribera del Duero.

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Produzent:	Abadía Retuerta
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Syrah
Artikelnummer:	0802314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Syrah Pago Garduña

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Peñín 94/100, Guía Gourmets 92/100, Parker 92/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.