

# Syrah Pago Garduña

Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Un Syrah recherché issu d'une parcelle unique

#### Beschreibung:

Extrêmement harmonieux et élégant, il fait penser à une excellente Syrah de la vallée du Rhône. À sa texture chaleureuse et envoûtante s'ajoutent une myriade d'arômes fruités, des tannins fins et une finale interminable. Une Syrah d'exception et extrêmement rare.

### 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: 16 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

A boire: jusqu'en 2040 Cépage(s): 100% Syrah Artikelnummer: 0802320

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Syrah Pago Garduña

Abadía Retuerta DOP Abadía Retuerta

Herkunft: Espagne

Notation: Gilbert & Gaillard 96/100, Guía Peñín 95/100,

Score 19/20

Cépage(s):100% SyrahA boire:jusqu'en 2040Weinbau:TraditionnelleElevage:16 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.