2015 Syrah Pago Garduña

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Un Syrah du très recherché millésime 2015, issu d'une parcelle unique

Description:
Un vin rare, issu d'une parcelle unique, qui fait référence.
Note de dégustation:
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 idéale:
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
Conseils de service:
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
Région:	Castilla-León
Producteur:	Abadía Retuerta
Notation(s):	Guía Gourmets 97/100, Guía Peñín 94/100, Score 19.5/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0802315

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Pago Garduña

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Gourmets 97/100, Guía Peñín 94/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch