



Aurus

Rioja DOCa, Finca Allende

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Una selezione delle migliori uve. 85% Tempranillo, 15% Graciano ; Naso compatto e complesso di ciliegia dolce, bacche nere, pan di zenzero, tabacco e note di caffè espresso. Al palato è di nuovo molto compatto, molto denso, potente, con tannini nobili, una consistenza cremosa e una lunghezza fantastica. Una classe a sé stante.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Finca Allende

Allevamento: in barrique

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: Tempranillo, Graciano

Artikelnummer: 1347007

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Aurus

Rioja DOCa
Finca Allende

Herkunft: Spagna
Varietà d'uva: Tempranillo, Graciano
Da bere: da subito fino al 2028
Allevamento: in barrique
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.