



## 2016 Marqués de Atrados

VT Castilla

Der Unwiderstehliche aus Kastilien

### Descrizione del vino:

Verblüffen Sie Ihre Gäste mit dem Spitzenwein aus Kastilien. Die sonnenverwöhnten Trauben stammen von alten Buschreben auf den besten Parzellen der Bodega. Daniel Lorenz, der Önologe, baut den Wein während eines Jahres im Barrique aus und erreicht so die perfekte Balance zwischen purer Frucht und schokoladigem Toasting.

### Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Schwarz mit rubinen Relfelxen. Verführerisches Fruchtbouquet an reife Zwetschgen und Kirchenmarmelade erinnernd, auch feines Schokotoasting und bereits in der Nase viel Wärme ausstrahlend. Samtig-weicher Auftakt mit verschwenderischer Kirschenfrucht und perfekt ausgereiften Tanninen, auch Walderdbeeren und Brombeergelee, zartpelzige Mitte und dennoch cremig-füllig, herrlich reife Fruchtaromen und bis am Schluss viel Trinkspass bietend.

### Abbinamenti:

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

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Castille-La Manche
<b>Produttore:</b>	Muñoz
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	3 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Tempranillo, 30% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0871716

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Marqués de Aduados**

VT Castilla

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Tempranillo, 30% Syrah
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.