



2015 Cerrogallina Bobal

Utiel Requena DO, Cerrogallina S.L.U.

Samtiger Bobal von Pepe Hildago

Descrizione del vino:

Im südlichen Campo Aries, nahe Valencia, befindet sich das Boutique-Weingut, aus dem der Cerrogallina entstammt. Das von der Sonne verwöhnte Traubengut stammt von alten Reben der Sorte Bobal. Die Trauben werden handverlesen und unter der Regie des renommierten Önologen Pepe Hidalgo in französischen Barriquen vinifiziert.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Purpur mit rubiner Mitte. Lebkuchen und Pflaumenkompott in der viel Eleganz ausstrahlenden Nase, unterlegt mit feinsten Pralinen und Zimtkirschen. Überwältigende Gaumenfülle und unwiderstehliche Fruchtsüsse im Auftakt, Amarenakirschen, Haselnusschokolade und Dörrfrüchte in unzähligen Facetten, auch Dörrbananen und Marzipandatteln, gute Balance zwischen Finesse und Komplexität, an grossen Australier erinnernde Eukalyptusnote im minutenlang nachklingenden Finale.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Spagna
Produttore:	Cerrogallina S.L.U.
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Bobal
Numero di articolo:	0983815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cerrogallina Bobal

Utiel Requena DO
Cerrogallina S.L.U.

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Bobal
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.