



2016 Tinto 5°

VdT Castilla y Leon, Lar de Maía

Geheimtipp aus der Region Burgos

Descrizione del vino:

Maria Burgoa überlässt nichts dem Zufall. Für ihren «Lar de Maía» wählt sie nur die besten Trauben aus alten Lagen rund um das historische Dorf Palenzuela bei Burgos aus. Im Fokus steht für die Perfektionistin die Balance zwischen der samtigen Sorte Tempranillo, der süsslichen Garnacha und dem würzigen Syrah. Der Wein wird während 16 Monaten in Barriquen ausgebaut. Sie arbeitet sowohl im Keller als auch im Rebberg nach biologischen Richtlinien.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Granat mit rubinen Reflexen. Reife Himbeeren und Pflaumenkuchen in der verführerischen Nase, unterlegt mit Waldbeeren in unterschiedlichsten Facetten und feine Lebkuchensüsse. Saftiger Gaumenfluss mit samtiger Textur und wieder ansprechender Pflaumenfrucht, nun auch Himbeeren und dezente Wacholderwürze, elegant und charaktervoll zugleich, bis am Schluss saftig-weiche.

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 |
| Regione: | Castiglia-León |
| Produttore: | Lar de Maía |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Vinificazione: | 16 Monate im Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2027 |
| Varietà d'uva: | 70% Tempranillo, 18% Garnacha, 12% Syrah |
| Numero di articolo: | 0983716 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tinto 5°

VdT Castilla y Leon
Lar de Maía

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Origine: | Spagna |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 70% Tempranillo, 18% Garnacha, 12% Syrah |
| Maturità: | Jetzt bis 2027 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 16 Monate im Barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |