



2016 Cerrogallina Bobal

Utiel Requena DO, Cerrogallina S.L.U.

Terroir und Können perfekt vereint

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 Barriques vinifiziert.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur mit schwarzer Mitte. Nusschokolade und Speckpflaumen in der likörartigen Nase, auch Birnenbrot, Schwarztee und Zimtkuchen, immer wieder neue Aromen zeigend. Enorme Gaumenfülle und viel schwarze Frucht in unzähligen Nuancen, einzigartiges Wechselspiel zwischen Süsse und Frische in der saftigen Mitte, herrliche Wärme ausstrahlend, Pflaumenkompott und Schokokuchen bis ins veloursartige Finale.

Abbinamenti:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	100% Bobal
Numero di articolo:	0983816

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 2030
Viticultura: 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.