



2014 Ribera del Duero DO

Michel Rolland & Javier Galarreta, Bodegas y Viñedos Valtravieso S.L.

Spaniens Moderne trifft Frankreichs Klassik

Descrizione del vino:

Ein Ribera del Duero zum lukrativen Preis. Michel Rolland, der gefeierte Starönologe aus dem Bordeaux, zeigt mit diesem Wein wieder einmal seine Leidenschaft und sein ganzes Können. Zusammen mit Winzer Javier Galarreta hat er einen runden, dichten und weichen Ribera del Duero mit 8 Monaten Barriqueife aus der Taufe gehoben. Ein Rotwein zum Genuss für jeden Tag. Nur kurze Zeit zu diesem attraktiven Preis.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Amarenakirschen und Pflaumensaft in der süsslichen Nase, feine Himbeeren, dunkle Rosen und karamellierte Zwetschgen dahinter. Herrliche Gaumenfülle und viel reife Kirschen, runde Tannine, eingebettet in beeriger Extraktsüsse, unverkennbare Handschrift von Michel Rolland. Gianduja und Kaffee in der seidigen Mitte, komplexe Fruchtaromen und grossartige Balance bis ins lange nachklingende Finale. Bilderbuch-Ribera für gemütliche Momente.

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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Rolland & Galarreta
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	85% Tempranillo, 15% Merlot
Numero di articolo:	0746614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ribera del Duero DO

Michel Rolland & Javier Galarreta
Bodegas y Viñedos Valtravieso S.L.

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	85% Tempranillo, 15% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.