



## 2014 Marqués de Atrados

VT Castilla

Mit Gold prämierter Weinwert aus Kastilien

**Descrizione del vino:**

Intensives Purpur mit violetten Reflexen. Grossartiger Spanien-Wert.

**Nota di degustazione:**

Zwetschgenkompott und Zimtkirschen in der weinigen Nase, auch Rotweibirnen, Süssholz und dezente Korinthenschokolade dahinter. Samtig-weicher Gaumenfluss mit verführerischer Tempranillo-Wärme und runden Tanninen, gute Balance zwischen Fruchtsüsse und Syrah-Würze, saftige Mitte mit wiederum viel roter und schwarzer Frucht, Zwetschgensaft und feine Giandujanoten bis ins elegant ausklingende Finale.

**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>	Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	3 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Tempranillo, 30% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0871714

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Marqués de Aduados**

VT Castilla

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Tempranillo, 30% Syrah
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.