



2011 Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Spanische Noblesse

Descrizione del vino:

Von Bordeaux-Koryphäe Pascal Delbeck und Angel Anocibar.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur mit rubin-schwarzen Reflexen. Kirschenkuchen und Pflaumenlikör in der betörenden Nase, auch karamellierte Mandeln und Dörrobirnen, feine Waldhonignote schwingt mit, verführt bei jedem Mal reinriechen aufs Neue. Veloursartige Textur im geleeartigen Gaumen, viel Noblesse ausstrahlend, reife Tannine und kontinuierlicher Gaumendruck in der saftigen Mitte, dunkle Kirschen und schwarze Weinbeeren auch Gianduja und Haselnussgebäck, grossartige Balance und unverkennbare Tempranillo-Wärme bis ins samtige ausklingende Finale. Klasse und Trinkgenuss perfekt kombiniert.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

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:	Abadía Retuerta
Valutazioni:	Score 20/20
Vinificazione:	19 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0802411

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine: Spagna
Valutazioni: Score 20/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: Jetzt bis 2026
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 19 Monate in Barrique
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio:

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