



2009 D.Diego Quintano Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Solagüen

Rioja-Reserva

Nota di degustazione:

Leuchtendes Granat mit rubin-schwarzer Mitte. Dunkle Rosen und Rotweifeigen in der fruchtbetonten Nase, zarte Edelhölznoten und getrocknete Kirschen dahinter. Cremig-weicher Auftakt mit runden Tanninen und süsslicher Beerenfrucht, in der saftigen Mitte auch Zwetschgenkompott und Veilchen, betörende Tempranillo-Wärme und kontinuierlicher Fruchtdruck bis am Schluss. Bemerkenswerter Rioja-Wert aus dem renommierten Rioja Alavesa

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:	Rioja
Produttore:	Bodegas Solagüen
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	4 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0783209

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

D.Diego Quintano Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Solagüen

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.