2015 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Das neueste Meisterwerk der Familie García

Descrizione del vino:
Bei der Namensgebung des in der Barrique ausgebauten Tempranillos hat sich die Familie García (Bodegas Mauro und Aalto) an der Familiengeschichte orientiert. Der Name Garmón setzt sich aus den beiden Familiennamen García, seitens des Vaters, und Montana, seitens der Mutter, zusammen. Spaniens Weinkritiker Andrés Proensa würdigt den Wein in seinem Weinführer mit exzellenten 97 von möglichen 100 Punkten.
Nota di degustazione:
Intensives Purpur-schwarz mit undurchlässiger Mitte. Pflaumenlikör und Schokokirschen in der verführerischen Nase, viel Wärme ausstrahlend, unterlegt mit Brombeeren, Amarenakirschen und feinem Kaffee-Toasting. Beeindruckender Gaumendruck mit guter Balance zwischen kompakten Tanninen, fleischigem Extrakt und desserthafter Pflaumensüsse, schwarze Früchte in unzähligen Facetten, immer begleitet von Karamell, Lebkuchen und Blaubeermuffins, Persönlichkeit und Trinkgenuss perfekt vereint. Überragender Ribera aus dem grossartigen Jahrgang 2015.
Abbinamenti:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
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:	Ribera del Duero
Produttore:	Garmón
Valutazioni:	Guía Proensa 97/100, Guía de Vinos Gourmets 98/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0873515

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 97/100, Guía de Vinos Gourmets 98/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch