



Enate Crianza

Somontano DO, Bodega Enate, Viñedos y Crianzas del Alto Aragón

Der Enate-Klassiker aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon

Beschreibung:

Önologe Jesús Artajona, einer der profiliertesten Weinmacher Spaniens, trägt einen Großteil dazu bei. Er hat in Bordeaux Weinbau studiert und anschließend für Top-Weingüter, wie das namenhafte Château Margaux als Önologe gearbeitet. Seine Handschrift und sein Credo Weine, vom Terroir geprägte Weine mit weichen Tanninen und einer französisch anmutenden Stilistik. Weine mit Kraft und Vitalität, aber vor allem Weine mit großer Eleganz.

Degustationsnotiz:

Dunkles Bordeauxrot mit bläulichen Reflexen. Im Bouquet intensiv und komplex, zeigt viel dunkle Frucht und Würze. Am Gaumen vollfruchtig und fein, mit ausgewogener Tannin Struktur, viel Dichte und fleischige Art. Dunkle Beerenfrüchte dominieren, dazu feinste Röstaromen und subtil auch Vanille, bleibt sehr lange am Gaumen im Finish.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Subregion:	Somontano
Produzent:	Bodega Enate
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Rebsorte(n):	70% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1233320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Enate Crianza

Somontano DO
Bodega Enate

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.