



Tamiz

Tempranillo Ribera del Duero DO, Bodegas Téofilo Reyes

Der empfehlenswerte Rioja-Coup von Teofilo Reyes

Beschreibung:

Intensive kirschrote Farbe, im Duft mit komplexen Aromen von Waldbeeren mit feiner Barriquewürze und frischen Kräutern. Im Geschmack wird er geprägt von großzügiger, reifer Beerenfrucht, subtiler, vielschichtiger Würze und sehr feinen Tanninen. Auch die Säure ist dezent und harmonisch eingebunden. Dieser komplexe Rioja bleibt lange am Gaumen und ist ein großartiger Value.

Degustationsnotiz:

Intensive kirschrote Farbe, im Duft mit komplexen Aromen von Waldbeeren mit feiner Barriquewürze und frischen Kräutern. Im Geschmack wird er geprägt von großzügiger, reifer Beerenfrucht, subtiler, vielschichtiger Würze und sehr feinen Tanninen. Auch die Säure ist dezent und harmonisch eingebunden.

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:

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

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Téofilo Reyes

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1234921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tamiz

Tempranillo Ribera del Duero DO
Bodegas Téofilo Reyes

Herkunft:	Spanien
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.