



## Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Das neueste Meisterwerk der Familie García

### Beschreibung:

Bei der Namensgebung dieses in der Barrique ausgebauten Tempranillos hat man sich an den beiden Familiennamen orientiert: Garmón setzt sich aus García seitens des Vaters und Montana, seitens der Mutter zusammen. Der Jahrgang 2016 ist im Ribera del Duero über ragend gelungen und hat einen attraktiven Tempranillo hervorgebracht, der mit verschwenderischer Fülle und samtigem Schmelz so viel Freude macht wie noch nie! Völlig zu Recht würdigt Spaniens Weinkritiker Andrés Proensa diesen Wein mit ex zellenten 97 von möglichen 100 Punkten.

### Degustationsnotiz:

Intensives Purpur-Granat mit undurchlässiger Mitte. Schwarze Kirschen und Backpflaumen in der vielschichtigen Nase, auch Brombeergelee und betörende Lebkuchennoten, sehr komplex und verführerisch zugleich. Druckvoller Auftakt mit viel Schmelz und veloursartiger Textur, einzigartige Extraktsüsse und perfekt eingebundene Tannine, wieder konzentrierte schwarze und rote Frucht mit allgegenwärtigem Barrique-Toasting an Kaffee und karamellierte Mandeln erinnernd, bis zum Schluss gute Balance zwischen samtiger Textur, süsser Frucht und viel Potential versprechender Frische.

### Passt zu:

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

### 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:** Garmón Continental

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0873516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Garmón

Ribera del Duero DO  
Garmón Continental

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Spanien                                                                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | Guía Proensa 97/100, Falstaff 94/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100                                                                                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Tempranillo                                                                                                                                      |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035                                                                                                                                        |
| <b>Ausbau:</b>        | 16 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |