



Cune Reserva

Rioja DOCa, CVNE

Eleganz aus der Höhe – eine Reserva mit Finesse und Tiefe

Beschreibung:

Kirschrote Farbe, dunkle Früchte in der Nase, Vanille und Waldfrüchte am Gaumen, die Säure ganz fein im Hintergrund spürbar, aber gut gebündelt. Die Reben wachsen auf 600 Meter, das bringt diese kühle Eleganz in den Wein und sorgt für eine perfekte Balance von fruchtiger Frische und, lebendiger Struktur. Wie immer bei CUNE, maximale Qualität fürs Geld!

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: CVNE

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 85% Tempranillo, 15% Graciano

Artikelnummer: 1380220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cune Reserva

Rioja DOCa
CVNE

Herkunft:	Spanien
Rebsorte(n):	85% Tempranillo, 15% Graciano
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.