



## Faustino V Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Faustino

Klassischer Rioja – jenseits aller Moden

### **Beschreibung:**

Die Bodega Faustino zählt zum alten Weinadel in Spanien, da passt auch das Rembrandt-Portrait von Nicolaes van Bambeeck, das jede ihrer Flaschen ziert. Die Führung liegt seit den 1930er-Jahren in den Händen der Familie Martinez – die beschränkt sich aber nicht aufs Putzen des Tafelsilbers, sondern betreibt Weinhandel mit mehr als der halben Welt, genauer gesagt mit 70 Ländern, denn das Portfolio ist umfangreich, weil auch in andere Provinzen außerhalb der Rioja wurde kräftig expandiert wurde. Die Keimzelle aber bleibt das Mutterhaus in Logroñés, wo allein im gigantischen Weinkeller sage und schreibe 50.000 Fässer aus amerikanischer und französischer Eiche lagern, was unterstreicht: die Bodega Faustino gehört zur Region Rioja wie der Fluss Ebro. Hier entsteht auch mit dem „Faustino V“ ein berühmter Klassiker, kein Kraftprotz, sondern ein milder und ausgewogener Solist mit dem typischen „Vanille-Touch“.

### **Degustationsnotiz:**

Dieser sortenreine Tempranillo kommt in einem strahlendem Rubinrot ins Glas. Dort angekommen entfaltet der Faustini V Reserva Rioja direkt seine gesamte Fruchtigkeit. Aromen von dunklen Beeren und zarter Vanille treffen auf eine enorme Würze, die nicht nur im Geruch sondern auch am Gaumen wahrgenommen werden kann. Im Mund ist der Faustino V Reserva insgesamt weich mit dezenten Tanninen und nur leichter Säure.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Bodegas Faustino

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Artikelnummer:** 0946319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Faustino V Reserva**

Rioja DOCa  
Bodegas Faustino

**Herkunft:** Spanien  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren