



Don Sebastian Special Cuvée

Private Collection, Rioja DOCa, Unión Viti-Vinícola

Einer der besten Genusswerte aus Rioja

Beschreibung:

Diese Special Cuvée verbindet unkomplizierten Trinkgenuss mit hohem Anspruch. Vielseitig einsetzbar, überzeugt der klassische Rioja als Solist ebenso wie als Essensbegleiter. 14 Monate Barriquereife und die önologische Handschrift von Michel Rolland verleihen Struktur und Feinschliff. Jahr für Jahr ein außergewöhnlicher Genusswert in seiner Klasse.

Aromenprofil:

Brillantes Purpurrot mit granatroten Reflexen. Rioja-typische, fruchtbetonte Nase mit roten Kirschen, Pflaumen und Orangenschale, begleitet von Kokosraspel, Walnuss und feinem Kakao. Am Gaumen lebendig, mit schönem Trinkfluß im elegant wirkenden Gaumen. Rote und auch schwarze Früchte, eine zarte Waldhonignote sowie dezentes Barriquetoasting.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Rioja DOCa

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0376822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Don Sebastian Special Cuvée

Private Collection
Rioja DOCa

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.