



El Pedal

Tempranillo Rioja DOCa, Viñedos Hermanos Hernáiz

Fruchtbetonter Rotwein, der (fast) immer passt!

Beschreibung:

Leuchtendes, tiefdunkles Kirschrot, typische und frische Tempranillo-Nase mit einem Hauch Lakritz, Veilchen und Kräutern. Im Mund mit geradezu satter Frucht, für einen „Joven“ Wein sehr gut strukturiert. Sanfte und köstliche Frucht reifer Brombeeren und anderen roten und dunklen Früchten, gute, eingebundene Säurefrische, die bis ins Finale ein sehr spannendes Weinerlebnis garantieren.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes, tiefdunkles Kirschrot, typische und frische Tempranillo-Nase mit einem Hauch Lakritz, Veilchen und Kräutern. Im Mund mit geradezu satter Frucht, für einen „Joven“ Wein sehr gut strukturiert. Sanfte und köstliche Frucht reifer Brombeeren und anderen roten und dunklen Früchten, gute, eingebundene Säurefrische, die bis ins Finale ein sehr spannendes Weinerlebnis garantieren.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Viñedos Hermanos Hernáiz
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1234423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Pedal

Tempranillo Rioja DOCa
Viñedos Hermanos Hernáiz

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 91/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.