Cerro Añon Gran Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Olarra

Gran Reserva, die Reichhaltigkeit, Frucht und Komplexität vereint

Beschreibung:
Zartes Granat, sein feiner und eleganter Duft verströmt feinwürzige Aromen von Waldbeeren, Pflaumen, Tabak, Leder, Zedernholz mit balsamischen Düften von getrockneten Wildkräutern. Am Gaumen wird sie ihrem Status einer Gran Reserva gerecht und zeigt Reichhaltigkeit und Vielfalt von dunklen Beerenfrüchten, auch roten Johannisbeeren, feinsten Röstaromen – alles äußerst delikat und kräuterwürzig untermalt, Vanille und mineralisch-ätherische Nuancen bis ins lange Finale. Beeindruckend und anregend zugleich.
Aromenprofil:

Passt zu:
Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Olarra
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1234619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cerro Añon Gran Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Olarra

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Mundus Vini Gold/, Berliner Wein Trophy Gold/, Decanter 90/100, Tim Atkin 93/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch