



Sello del Rey Tempranillo

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Königlicher Tempranillo vom Familienweingut

Beschreibung:

Sello del Rey, Siegel des Königs – das ist eine Ansage von Qualität und Verlässlichkeit. Und diesem Anspruch wird der saftige Rotwein mehr als gerecht. Denn dieser reinsortige, teils in Eichenfässern ausgebaute Tempranillo mit viel Frucht und Schmelz ist ein absoluter Bestseller.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Blaubeeren, Kokosgebäck, bitterzarte Walnusschokolade und Zimtpflaumen in der ausdrucksstarken Nase. Weiter auch angetrocknete schwarze Kirschen und Birnenbrot, begleitet von einer dezenten Note von blondem Pfeifentabak. Die Textur zeigt sich samtig und mit süßlichem Extrakt im vollmundigen Gaumen. Angenehme Tempranillo-Fülle in der druckvollen Mitte, Dörrfrüchte und dezente Röstaromen im angenehm wärmenden Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Viñedos y Bodegas Muñoz
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0400722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sello del Rey Tempranillo

VT Castilla
Viñedos y Bodegas Muñoz

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Falstaff 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rötweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.