



Don Sebastian DS

Rioja DOCa, Unión Viti-Vinícola

Die Rarität aus dem Rioja

Beschreibung:

Das Jubiläum der 40 Jahre währenden Zusammenarbeit zwischen der ursprünglich aus dem Bordeaux stammenden Familie Forner und dem bekannten Önologen Michel Rolland wird mit einem Autorenwein zelebriert. Die Handschrift von Michel Rolland ist deutlich in diesem Wein erkennbar. Es werden nur die besten Trauben, deren Erträge gering sind, mehrfach handverlesen und in neuen Barriquen ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpurrot mit violett-schwarzen Reflexen. Ausdrucksstarkes, anregendes Aromenbild von kleinen schwarzen Beeren, schwarzer Kirsche und bittersüßem Kakao. Die feine Fruchtnote, exotische Würze und ätherische Nuancen von Eukalyptus und Rosmarin bezaubern an der Nase. Am Gaumen präsentiert er sich jugendlich, mit geballter Kraft und Konzentration. Gleichzeitig aber überrascht er mit einer Leichtfüßigkeit die erstaunliche Finesse und vornehme Eleganz in den Vordergrund rückt. Die beeindruckende Fruchttintensität, gepaart mit der feinmaschigen Tanninstruktur, machen ihn zum perfekten Begleiter einer Vielzahl von herzhaften Gerichten.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Unión Viti-Vinícola
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0633722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Don Sebastian DS

Rioja DOCa
Unión Viti-Vinícola

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.