



Syrah Pago Garduña

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Rarer Syrah aus der Einzellage Garduña

Beschreibung:

Ein rarer Einzellagenwein, der Massstäbe setzt.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Violett mit brillanten, purpurroten Reflexen.

Syrah-typische Aromen von saftigen schwarzen Kirschen, reifen Brombeeren, Veilchen, Pfeifentabak und einem Hauch von pikantem Trockenfleisch. Am Gaumen präsentiert er sich äusserst harmonisch und erinnert an einen beispielhaften Syrah aus dem Rohnetal. Verführerische, geschmeidige Fruchtaromen werden von feinkörnigem Tannin bis ins unentwegte Finale begleitet. Ein Meisterstück in Sachen Syrah aus dem Ribera del Duero.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Abadía Retuerta
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0802316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Pago Garduña

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 95/100, Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.