



Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Aus Abadía Retuertas besten Tempranillo-Parzellen

Beschreibung:

Als echte Rarität verkörpert der 2018 Tempranillo Pago Negralada die pure Essenz der besten Einzellagen der Bodega. Die Trauben reifen unter idealen Bedingungen, die durch jahrelange Forschung und Hingabe von Ángel Anocíbar und Pascal Delbeck perfektioniert wurden. Jede Parzelle wird mit grösster Sorgfalt bearbeitet und intensiv gepflegt. Die aufwendige Mikro-Vinifikation bringt unverkennbare Aromen und beeindruckende Tiefe hervor.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpur, durchgehend vom Rand bis zur Mitte.

Ein märchenhaftes Bouquet von Tempranillo-typischen roten Früchten, anregend balsamischen und exotisch anmutenden Gewürznoten. Knackige rote Beeren, feiner Kakao und ein delikates Barrique toasting runden das verführerische Nasenbild ab. Am Gaumen zeigt er sich äusserst elegant, mit wunderschön samtiger Textur.

Das feinkörnige Tannin und die dezente Säure sorgen dafür, dass er harmonisch und charmant über den Gaumen gleitet.

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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0802415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Decanter 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.