



Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Meisterstück aus der besten Einzellage des Weinguts

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:

Tiefgründiges Purpur vom Rand bis zur Mitte. Ein unwiderstehlich intensives Bouquet von saftigen roten Waldbeeren, Amarenakirschen und exotisch anmutenden Gewürznoten. Nun auch ein Anflug von Fruchtreusel und balsamischen Noten. Ein nobles Barriqueasting rundet das verführerische Nasenbild ab. Am Gaumen zeigt er sich äußerst elegant, mit wunderschön samtiger Textur und üppigen Fruchtaromen. Das feinkörnige Tannin und nahtlos integrierte Säure sorgen für Harmonie und unwiderstehlichen Charme.

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:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0802416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 94/100, James Suckling 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.