



Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

Die Kraft von Toro trifft auf die Eleganz der Ribera del Duero

Beschreibung:

Im äußersten Westen Spaniens, abseits der bekannten Weinregionen Ribera del Duero und Toro, liegt die Region Zamora. Sie gilt als Geheimtipp. Müsste man sich hier auf die Weine eines einzigen Guts beschränken, wäre der Fall klar: José Manuel Benítez ist mit Bodegas Cenit die erste Adresse von Zamora. Die Trauben für den Cenit reifen an über 100 Jahre alten Reben – ein einzigartiges Erbe, das der Winzer mit Pioniergeist in die Flasche bringt.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Tiefgründiges Bouquet von reifen dunklen Beeren, Kirschlikör und Granatapfel. In der Nase offenbart sich eine exotisch anmutende, betörende Gewürznote sowie ein Anflug von subtilen, flüchtigen Röstaromen. Am Gaumen mit prächtiger Konzentration und einer Intensität, die sich mit viel Schmelz entfaltet. Brombeere, Bourbonvanille und mediterrane Kräuter. Die raffinierte Fruchtaromatik vereint sich mit subtil mineralischen Noten, feinkörnigem Tannin und einer bezaubernden Barriquesote. Vollendete Balance und großartiger Gaumenfluss. Genussbereit in seiner jugendlichen Frische, aber mit hervorragendem Lagerpotential.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Cenit
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1079420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO
Bodegas Cenit

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.