



Atance Bobal

Valencia DO, Risky Grapes (Bio)

Von Toni Sarrión, dem Meister der Bobal-Traube

Beschreibung:

Toni Sarrion ist der unangefochtene Meister der Traubensorte Bobal. In seiner «eigenen» Appellation DOP El Terrerazo (westlich von Valencia) produziert Toni eleganten, und tiefgründigen Bobal seit den späten 90er Jahren. 100% in Gobelet kultivierte, unbewässerte Rebstöcke und strikte Handlese. Die Weine sind biologisch zertifiziert und vegan.

Degustationsnotiz:

Brillantes Kirschrot mit rubinroten Reflexen. Ein einladendes Bouquet von roten Kirschen, Johannisbeeren und Blutorangenschale. Subtile florale Noten sowie mediterrane Kräuter prägen das perfekt ausgewogene Gaumenbild mit. Das knackige Säurespiel vereint sich mit der samtigen und verschwenderischen Textur in Vollendung. Die dezente Mineralität offenbart Tiefgang und Temperament, wobei er durchaus leichtfüssig und gefällig bleibt.

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Risky Grapes (Bio)

Ausbau: 3 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Bobal

Artikelnummer: 1138820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Atance Bobal

Valencia DO
Risky Grapes (Bio)

Herkunft: Spanien
Ratings: Parker 91+/100, Guía Peñín 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Bobal
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau: 3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.