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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Risky Grapes (Bio)
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	Bobal
Artikelnummer:	1138821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Atance Bobal

Valencia DO
Risky Grapes (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Bobal
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch