



2016 Marqués de Atrados

VT Castilla

Der Unwiderstehliche aus Kastilien

Beschreibung:

Verblüffen Sie Ihre Gäste mit dem Spitzenwein aus Kastilien. Die sonnenverwöhnten Trauben stammen von alten Buschreben auf den besten Parzellen der Bodega. Daniel Lorenz, der Önologe, baut den Wein während eines Jahres im Barrique aus und erreicht so die perfekte Balance zwischen purer Frucht und schokoladigem Toasting.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Schwarz mit rubinen Relfelxen. Verführerisches Fruchtbouquett an reife Zwetschgen und Kirchenmarmelade erinnernd, auch feines Schokotoasting und bereits in der Nase viel Wärme ausstrahlend. Samtig-weicher Auftakt mit verschwenderischer Kirschenfrucht und perfekt ausgereiften Tanninen, auch Walderdbeeren und Brombeergelee, zartpelzige Mitte und dennoch cremig-füllig, herrlich reife Fruchtaromen und bis am Schluss viel Trinkspass bietend.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Castilla-La Mancha
Produzent:	Muñoz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	3 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	70% Tempranillo, 30% Syrah
Artikelnummer:	0871716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marqués de Aduados

VT Castilla

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Tempranillo, 30% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.