



2015 Tinto 5°

VdT Castilla y Leon, Lar de Maia

Neuentdeckung aus der Region Burgos

Beschreibung:

Maria Burgoa überlässt nichts dem Zufall. Für ihren „Lar de Maia“ wählt sie nur die besten Trauben aus alten Lagen, rund um das historische Dorf Palenzuela, bei Burgos aus. Im Fokus steht für die Perfektionistin die Balance zwischen der samtigen Sorte Tempranillo, dem würzigen Syrah und der süßlichen Garnacha. Der Wein wird während 16 Monaten in Barriques ausgebaut. Sie arbeitet sowohl im Keller als auch im Rebberg nach biologischen Richtlinien.

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Castilla-León
Produzent:	Lar de Maia
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Rebsorte(n):	70% Tempranillo, 18% Garnacha, 12% Syrah
Artikelnummer:	0983715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tinto 5°

VdT Castilla y Leon
Lar de Maía

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Tempranillo, 18% Garnacha, 12% Syrah
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.