



## 2017 Marqués de Atrados

VT Castilla

Der Unwiderstehliche aus Spanien

### Beschreibung:

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

### Degustationsnotiz:

Brillantes, sattes Kirschrot. Feines Bouquet von roten Beeren, Sanddorn und geröstetem Vollkornbrot. Am Gaumen folgen reife Pflaumen, schwarze Himbeeren als auch schmeichelnde Aromen von süßem, würzigem Gebäck. Zimtstange, Kakaobohne und Milkschokolade, alles gebacken in einer warmen Pflaumenwähe. Durchaus fruchtig, frisch und in feiner Balance, mit weichem Tannin und moderater Säure.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla-La Mancha
<b>Produzent:</b>	Muñoz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	51% Tempranillo, 49% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0871717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Marqués de Aduados**

VT Castilla

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	51% Tempranillo, 49% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.