



## 2016 Don Sebastian Crianza

Rioja DOCa, Unión Viti-Vinícola

Ein Traum von einem Rioja bis zum letzten Schluck

**Beschreibung:**

Einer der besten Rioja-Werte überhaupt, 14 Monate in Barriquen gereift. Önologischer Berater ist Bordeaux-Koryphäe Michel Rolland. Sehr vielseitiger Wein, der solo wie auch als Essensbegleiter richtig Freude macht und deshalb äusserst beliebt ist.

**Degustationsnotiz:**

Purpur mit schwarzen Reflexen. Fruchtbetonte Nase mit Kirschen und Pflaumen, begleitet von feiner Kokoschokolade und Waldbeerengelee. Saftiger Fluss im elegant wirkenden Gaumen, rote und schwarze Früchte, nun auch zarte Waldhonignote, samtig-weich und immer wieder neue Fruchtnoten zeigend, viel Tempranillo bis zum letzten Schluck.

**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>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Don Sebastian
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0376816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Don Sebastian Crianza**

Rioja DOCa  
Unión Viti-Vinícola

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.