



2016 Cerrogallina Bobal

Utiel Requena DO, Cerrogallina S.L.U.

Terroir und Können perfekt vereint

Beschreibung:

Im südlichen Campo Aries, nahe Valencia, befindet sich das Boutique-Weingut, aus dem der Cerrogallina entstammt. Das von der Sonne verwöhnte Traubengut stammt von alten Reben der Sorte Bobal. Die Trauben werden handverlesen und unter der Regie des renommierten Önologen Pepe Hidalgo in französischen Barriques vinifiziert.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit schwarzer Mitte. Nusschokolade und Speckpflaumen in der likörartigen Nase, auch Birnenbrot, Schwarztee und Zimtkuchen, immer wieder neue Aromen zeigend. Enorme Gaumenfülle und viel schwarze Frucht in unzähligen Nuancen, einzigartiges Wechselspiel zwischen Süsse und Frische in der saftigen Mitte, herrliche Wärme ausstrahlend, Pflaumenkompott und Schokokuchen bis ins veloursartige Finale.

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:	Utiel-Requena
Produzent:	Cerrogallina S.L.U.
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Bobal
Artikelnummer:	0983816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cerrogallina Bobal

Utiel Requena DO
Cerrogallina S.L.U.

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Bobal
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.