# 2017 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Familie Garcías Elite-Ribera

**Beschreibung:**
Mit der Vorzeigebodega Garmón haben Mariano García und seine Söhne Alberto und Eduardo einen langjährigen Traum verwirklicht und eine Legende in der spanischen Weinlandschaft erschaffen. Bei der Namensgebung dieses in kleinen Barriques ausgebauten Tempranillos hat man sich an den beiden Familiennamen orientiert: Garmón setzt sich aus García seitens des Vaters und Montaña seitens der Mutter zusammen.
**Degustationsnotiz:**
Undurchlässiges Purpur mit schwarzen Reflexen. Pralinen und Backpflaumen in der vielschichtigen Nase, auch dunkle Kirschen und Korinthenschokolade dahinter. Samtiger Gaumenfluss mit grossartiger Balance zwischen Fülle, Frische und Extrakt, enormes Potential versprechend, saftige Mitte mit wiederum viel Pflaumen und reife Kirschen, begleitet von allgegenwärtigem Haselnuss-Toasting, verführerisch und charaktervoll zugleich.
**Passt zu:**
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
**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:** | Ribera del Duero |
| **Produzent:** | Garmón |
| **Bewertung(en):** | Guía Proensa 98/100, Guía de Vinos Gourmets 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100, Decanter 95/100 |
| **Ausbau:** | 18 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2035 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Tempranillo |
| **Artikelnummer:** | 0873517 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Spanien |
| **Bewertung(en):** | Guía Proensa 98/100, Guía de Vinos Gourmets 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100, Decanter 95/100 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Tempranillo |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2035 |
| **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. |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de