



2017 Via Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO, Viñas del Cenit

Von 100-jährigen Tempranillo-Reben

Beschreibung:

Im äußersten Westen Spaniens, an der Grenze zu Portugal, sorgt die Weinbauregion Zamora mit 1.000-jähriger Geschichte zunehmend für Aufsehen in der Weinwelt. Hier vereint sich die Wärme des Toro-Gebiets mit der aus dem Ribera del Duero bekannten Finesse. José Manuel Benítez besitzt auf 750 Metern über dem Meeresspiegel uralte Tempranillo- Buschreben, denen er Kleinstserträge abringt. Der Vía Cenit reifte ein Jahr in der Barrique.

Degustationsnotiz:

Brillantes, sattes Purpur. Tiefgründige Aromen von reifen schwarzen Beeren, schwarzen Oliven und einem Hauch von alpinem Trockenfleisch. Es folgt eine feine, pikante Sensation die subtile Röstaromen mit sich bringt. Am Gaumen zeigen sich vordergründig dunkle Beeren, exotische Gewürze und eine diskrete Mineralität. Am Gaumen dann offenbart sich die gebündelte Kraft, welche die Region ihren Weinen verleiht. Die Textur zeigt sich samtig, luxuriös und verleiht dieser Trouvaille aussergewöhnlichen Schmelz und Trinkfluss.

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:	Bodegas Cenit
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Guía Peñín 92/100
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1079317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Via Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO
Viñas del Cenit

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Guía Peñín 92/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.