



2018 Marqués de Atrados

VT Castilla

Der Unwiderstehliche aus Kastilien

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 schwarzen und roten Beeren, Backpflaume, Sanddorn und geröstetem Vollkornbrot. Am Gaumen folgen schwarze Kirschen, schwarze Himbeeren als auch charmante Noten von Süßgebäck und exotischer Würze. Zimtstange, Schokostreusel und Mokkabohne, alles vereint in einer warmen Pflaumenwähe. Wahrhaftig fruchtig, frisch und in feiner Balance, mit weichem Tannin und moderater Säure. Eine Menge Trinkspass ist garantiert

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.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Castilla-La Mancha
Produzent:	Muñoz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	70% Tempranillo, 30% Syrah
Artikelnummer:	0871718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marqués de Atrados

VT Castilla

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Tempranillo, 30% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.