



2019 Via Cenit Colección

Tierra del Vino de Zamora DO, Viñas del Cenit

Raffinierter Begleiter für herzhaftere Gerichte

Beschreibung:

Inmitten unberührter Natur im westspanischen Zamora wachsen die Tempranillo-Reben für den Colección. Nach elf Monaten Ausbau im Barrique zeigt er sich in bester Balance, weich und geschmeidig. In Zamora ist der Genuss in geselliger Runde Ausdruck der Lebensfreude. Für solche Erlebnisse hat José Manuel Benítez seinen Wein kreiert.

Degustationsnotiz:

Brillantes, sattes Purpur mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Tiefgründiges Bouquet von reifen dunklen Beeren, schwarzen Oliven, kandierten Veilchen und einem Hauch von Pfeifentabak. In der Nase offenbaren sich nun auch eine exotische, verführerische Gewürznote und ein Anflug von subtilen Röstaromen. Am Gaumen zeigt er sich mit regionentypischer Konzentration und Intensität, die sich wärmend und mit grossartigem Schmelz entfaltet. Raffinierte Noten von schwarzen Kirschen, Blaubeeren, Bourbonvanille und Brombeergelee wechseln sich mit einer feinen mineralischen Note, feinkörnigem Tannin sowie einem dezenten Säurepiel ab. In vollendeter Harmonie vereinen sich die vielfältigen Fruchtnuancen mit einem wohldosierten, dezent anmutenden Barriquetasting. Die saftige, opulente Frucht im Auftakt umgarnt eine samtige, verschwenderische Mundfülle und verleiht ihm aussergewöhnliche Balance und phänomenales Trinkvergnügen. Bereits jetzt ein Hochgenuss, weist er auch vorzügliches Lagerpotential auf.

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):	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1119019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Via Cenit Colección

Tierra del Vino de Zamora DO
Viñas del Cenit

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 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.