2019 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Die Ribera-Erfolgsgeschichte geht weiter

Beschreibung:
Mit der Vorzeige-Bodega Garmón haben Mariano García und seine Söhne einen langjährigen Traum verwirklicht. Mit dem aktuellen Jahrgang haben sie genau die Kraft und Eleganz erreicht, die ihnen lange vorgeschwebt hatte. In unmittelbarer Nachbarschaft des Weinguts sind namhafte Weingüter wie Hacienda Monasterio und Vega Sicilia angesiedelt.
Degustationsnotiz:
Undurchlässiges Purpur vom Rand bis zur Mitte. Kleine rote und schwarze Waldbeeren, Kirschpraline und Granatapfel in der vielschichtigen Nase. Auch eingelegte schwarze Kirschen und rauchiges Zedernholz dahinter. Seidig weicher Gaumenfluss mit großartiger Balance zwischen Opulenz und Finesse, enormes Potenzial versprechend. Die fruchtbetonte, würzige Mitte mit wiederum viel Druck. Feinkörniges, nobles Tannin das in Einklang mit dem feinen Säurespiel für Harmonie und die elegante Textur sorgt.
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):	Tim Atkin 97/100, Score 19/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0873519

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Tim Atkin 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 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