



2020 Don Sebastian DS

Rioja DOCa, Unión Viti-Vinícola

Flaggschiff aus der Rioja

Beschreibung:

Die aus dem Bordeaux stammende Familie Forner und der Önologe Michel Rolland blicken auf eine langjährige, erfolgreiche Zusammenarbeit zurück. Ihr Autorenwein DS ist ein temperamentvoller Spanier, der den Geschmack vieler trifft und sich daher bestens als Geschenk eignet. Dieser hervorragende Begleiter von Fleischgerichten und Käse wird nur aus den besten Trauben aus der Rioja Alta mehrfach handverlesen und in neuen Barriques ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur mit violett-schwarzen Reflexen. Ausdrucksstarkes Nasenbild von kleinen schwarzen Beeren, bittersüßem Kakao und einem Hauch von Eukalyptus. Am Gaumen präsentiert er sich mit geballter Kraft und Konzentration. Gleichzeitig aber offenbart er eine erstaunliche Finesse und vornehme Eleganz. Auf reife Fruchtaromen von schwarzen Beeren, getrockneten Datteln und frischem Fruchtbrot folgen Noten von Kokosraspel und feinen exotischen Gewürzen. Die beeindruckende Fruchtintensität, gepaart mit der feinkörnigen Tanninstruktur, machen ihn zum perfekten Begleiter einer Vielzahl von herzhaften Gerichten.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

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:	Rioja
Produzent:	Don Sebastian
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0633720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Don Sebastian DS

Rioja DOCa
Unión Viti-Vinícola

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 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.