



## 2020 Marqués de Atrados

VT Castilla

Unwiderstehlicher Tempranillo

### Beschreibung:

Kastilien gehört zu den klimatisch bevorzugtesten Regionen Spaniens. Das landschaftlich beeindruckende Hochplateau wird durch hohe Bergketten im Norden, Süden und Osten begrenzt. Eine vielfältige Landschaft, monumental, in der die Rebsorten Tempranillo und Syrah für den Atrados gedeihen. Die sonnenverwöhnten Trauben stammen von alten Buschreben auf den besten Parzellen der Bodega. Daniel Lorenz, der Önologe, 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.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla-La Mancha
<b>Produzent:</b>	Muñoz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Tempranillo, 35% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0871720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Marqués de Atrados**

VT Castilla

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Tempranillo, 35% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.