



2020 El Pedal

Tempranillo Rioja DOCa, Viñedos Hermanos Hernáiz

Fruchtbetonter Rotwein, der zu vielfältigen Gelegenheiten perfekt passt

Beschreibung:

Leuchtendes, tiefdunkles Kirschrot, typische und frische Tempranillo-Nase mit einem Hauch Lakritz, Veilchen und Kräutern. Im Mund mit geradezu satter Frucht, für einen „Joven“ Wein sehr gut strukturiert. Sanfte und köstliche Frucht reifer Brombeeren und anderen roten und dunklen Früchten, gute, eingebundene Säurefrische, die bis ins Finale ein sehr spannendes Weinerlebnis garantieren.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes, tiefdunkles Kirschrot, typische und frische Tempranillo-Nase mit einem Hauch Lakritz, Veilchen und Kräutern. Im Mund mit geradezu satter Frucht, für einen „Joven“ Wein sehr gut strukturiert. Sanfte und köstliche Frucht reifer Brombeeren und anderen roten und dunklen Früchten, gute, eingebundene Säurefrische, die bis ins Finale ein sehr spannendes Weinerlebnis garantieren.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Rioja

Bewertung(en):

James Suckling 91/100, Guía Peñín 90/100

Ausbau:

5 Monate im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

1234420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Pedal

Tempranillo Rioja DOCa
Viñedos Hermanos Hernáiz

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Guía Peñín 90/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.