



## 2018 El Jardín de la Imperatriz tinto

Rioja DOCa, Viñedos Hermanos Hernáiz

Nahezu idealtypische Crianza, die James Suckling 92 Punkte wert sind

### **Beschreibung:**

Brillantes, fast gla?nzendes Kirschrot, im Bouquet von klarer und präziser Art, animierende Kirschfrucht, reife Brombeere, dezent auch Vanille, ergänzt durch subtile Kra?uter- und Tabakwürze. Im Glas verspielt, zupackend, dabei komplex und saftig in seiner Fruchtanlage. Für uns eine äußerst gelungene Crianza, die bereits jetzt viel Freude bereitet und noch einige Jahre puren Trinkspaß bereiten wird.

### **Degustationsnotiz:**

Brillantes, fast gla?nzendes Kirschrot, im Bouquet von klarer und präziser Art, animierende Kirschfrucht, reife Brombeere, dezent auch Vanille, ergänzt durch subtile Kra?uter- und Tabakwürze. Im Glas verspielt, zupackend, dabei komplex und saftig in seiner Fruchtanlage. Für uns eine äußerst gelungene Crianza, die bereits jetzt viel Freude bereitet und noch einige Jahre puren Trinkspaß bereiten wird.

### **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 92/100, Parker 90/100, Guía Peñín 92/100

### **Ausbau:**

12 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2027

### **Rebsorte(n):**

88% Tempranillo, 9% Garnacha, 2% Graciano, 1% Maturana Tinta

### **Artikelnummer:**

1234518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### El Jardín de la Imperatriz tinto

Rioja DOCa

Viñedos Hermanos Hernáiz

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Parker 90/100, Guía Peñín 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	88% Tempranillo, 9% Garnacha, 2% Graciano, 1% Maturana Tinta
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.