



2020 Portia Roble

Ribera del Duero DO, Bodegas Portia

Fruchtiger Rotwein von der futuristischen Bodega

Beschreibung:

Hinter dem Begriff "Roble" versteckt sich ein Wein mit zurückhaltendem Holzeinsatz. Das Ziel ist also ein eher fruchtiger Wein, der wunderbar als Aperitif funktioniert. Der angestrebte Stil gelingt der Bodegas Portia sehr gut. Das Dreieck auf dem oberen Teil des Etiketts spiegelt übrigens die Form des Weinguts wieder, ein wirklich beeindruckender Bau.

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: | Ribera del Duero |
| Produzent: | Bodegas Portia |
| Bewertung(en): | James Suckling 91/100 |
| Ausbau: | 4 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Rebsorte(n): | 100% Tempranillo |
| Artikelnummer: | 1237820 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Portia Roble

Ribera del Duero DO
Bodegas Portia

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Spanien |
| Bewertung(en): | James Suckling 91/100 |
| Rebsorte(n): | 100% Tempranillo |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 4 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |