



## 2014 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Neustes Meisterwerk der Familie García

#### Beschreibung:

Bei der Namensgebung des in der Barrique ausgebauten Tempranillos hat sich die Familie García (Bodegas Mauro und Aalto) an der Familiengeschichte orientiert. Der Name Garmón setzt sich aus den beiden Familiennamen García, seitens des Vaters, und Montana, seitens der Mutter, zusammen.

#### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit rubin-schwarzer Mitte. Kaffee und karamellisierte Mandeln in der tiefgründigen Nase, schwarze Früchte in unterschiedlichsten Nuance, reife Brombeeren, Amarenakirschen und getrocknete Pflaumen, immer wieder neue Aromen zeigend. Samtige Textur im druckvollen Gaumen, runde Tannine und betörende Fruchtsüsse in der brombeerigen Mitte, grossartige Balance zwischen Ribera-Mineralik und Tempranillo-Schmelz, zunehmend auch rote Früchte wie Zimtzwetschgen oder Himbeergelee, unvergessliche Gaumenfülle bis ins elegant ausklingende Finale.

#### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

## 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: Ribera del Duero

Produzent: Garmón

Bewertung(en): Guía Proensa 96/100, Score 19/20

Ausbau: 16 Monate in Barrique Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0873514



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Garmón

Ribera del Duero DO Garmón Continental

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): Guía Proensa 96/100, Score 19/20

Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 16 Monate in 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.