



2021 Don Sebastian DS

Rioja DOCa, Unión Viti-Vinícola

Authentischer Rioja der höchsten Liga

Beschreibung:

Die aus dem Bordeaux stammende Familie Forner und der Starönologe Michel Rolland blicken auf eine langjährige, erfolgreiche Zusammenarbeit zurück. Ihr Autorenwein DS ist ein temperamentvoller Spanier, der den Geschmack vieler trifft und sich daher bestens als Geschenk eignet. Dieser authentische Rioja wird nur aus dem besten Traubengut aus der Rioja Alta mehrfach handverlesen und in neuen Barriques ausgebaut. Ein hervorragender Begleiter zu Köstlichkeiten vom Festtagstisch.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpurrot mit violett-schwarzen Reflexen. Ausdrucksstarkes, anregendes Aromenbild von kleinen schwarzen Beeren, schwarzer Kirsche und bittersüßem Kakao. Die feine Fruchtnote, exotische Würze und ätherische Nuancen von Eukalyptus und Rosmarin bezaubern an der Nase. Am Gaumen präsentiert er sich jugendlich, mit geballter Kraft und Konzentration. Gleichzeitig aber überrascht er mit einer Leichtfüßigkeit die erstaunliche Finesse und vornehme Eleganz in den Vordergrund rückt. Die beeindruckende Fruchttintensität, gepaart mit der feinmaschigen Tanninstruktur, machen ihn zum perfekten Begleiter einer Vielzahl von herzhaften Gerichten.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

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:	Rioja
Produzent:	Don Sebastian
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0633721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Don Sebastian DS

Rioja DOCa

Unión Viti-Vinícola

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im 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.