



2020 Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

Leuchtturm aus dem Hause Cenit

Beschreibung:

Viñas del Cénit wurde 2004 am linken Ufer des Duero, in der historischen Region Tierra del Vino de Zamora gegründet. Die Tempranillo- Trauben werden aus unterschiedlichen Parzellen gelesen und unabhängig voneinander vergoren, um die typischen Eigenschaften jedes einzelnen Weinbergs optimal zum Vorschein zu bringen.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Tiefgründiges Bouquet von reifen dunklen Beeren, Kirschlikör und Granatapfel. In der Nase offenbart sich eine exotisch anmutende, betörende Gewürznote sowie ein Anflug von subtilen, flüchtigen Röstaromen. Am Gaumen mit prächtiger Konzentration und einer Intensität, die sich mit viel Schmelz entfaltet. Brombeere, Bourbonvanille und mediterrane Kräuter. Die raffinierte Fruchtaromatik vereint sich mit subtil mineralischen Noten, feinkörnigem Tannin und einer bezaubernden Barriquesote. Vollendete Balance und großartiger Gaumenfluss. Genussbereit in seiner jugendlichen Frische, aber mit hervorragendem Lagerpotential.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Castilla-León
Produzent:	Bodegas Cenit
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1079420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO
Bodegas Cenit

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.