



## 2011 2 Pulso

VdT Ribera del Queiles, Bodega del Jardín

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit rubinen Reflexen. Lebkuchen und schwarze Kirschen in der ansprechenden Nase, unterlegt von Dörrfrüchten wie Backpflaumen, Datteln und getrockneten Birnen, mit edel wirkender Zedernnote. Samtige Textur im samtigen Gaumen, gute Balance zwischen Tanninen, Extraktzucker und Frische, in der Mitte viel Klasse ausstrahlend, nun auch Walderdbeeren und Zimtzwetschgen, angenehme Spanien-Wärme bis ins pflaumig ausklingende Finale.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Herkunftsland:</b>   | Spanien   |
| <b>Region:</b>          | Navarra   |
| <b>Produzent:</b>       | Bodega del Jardín                                   |
| <b>Bewertung(en):</b>   | Score 17.5/20                                       |
| <b>Herstellung:</b>     | 12 Monate in Barrique                               |
| <b>Weinbau:</b>         | Traditionell  |
| <b>Alkoholgehalt:</b>   | 14.0 %  |
| <b>Trinkreife:</b>      | Jetzt bis 2023                                      |
| <b>Traubensorte(n):</b> | 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Tempranillo |
| <b>Originalgebinde:</b> | 6er-Karton  |
| <b>Artikelnummer:</b>   | 0879111075C6100                                     |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **2 Pulso**

VdT Ribera del Queiles  
Bodega del Jardín

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Traubensorte(en):** 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20%  
Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2023  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrigue  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.