2013 Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Limitierte Einzellagen-Rarität

Beschreibung:
Von Bordeaux-Koryphäe Pascal Delbeck und Angel Anocibar.
Degustationsnotiz:
Intensives Purpur mit rubinroten Reflexen. Pralinen und karamellisierte Mandeln in der brombeerigen Nase, Amarenakirschen, schwarzer Holunder und feinster Lebkuchen dahinter. Veloursartige Textur im fülligen Gaumen, grossartiger Tempranilli-Schmelz und typische Wärme in der saftigen Mitte, schwarze, süsse Fruchtnoten und kontinuierliches Schoko-Toasting, Pflaumenkompott und feine Wachholdernote im viel Reserven versprechenden Finale. Limitierte Selektion der besten Barriquen.
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:	Castilla-León
Produzent:	Abadía Retuerta
Bewertung(en):	Guía Proensa 95/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0802413

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Proensa 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de