



2015 Urban Uco

Malbec Tempranillo, Valle de Uco Mendoza, Bodegas y Viñedos Ortega Fournier

Mendoza mit einem Hauch Spanien

Beschreibung:

José Manuel Ortega ist Spanier und konnte es nicht lassen, die beste Rebsorte seines Landes in den Hochlagen von Argentiniens Topregion Mendoza anzupflanzen: Tempranillo. Im Zusammenspiel mit Argentiniens Paradesorte Malbec ist mit dem Urban ein herrlich saftiger, weicher und fruchtintensiver Rotwein für jeden Tag entstanden, der großen Trinkspaß macht.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, violette Nuancen. Charmante Nase nach gut gereiften Erdbeeren und Heidelbeeren, fein verschmolzen mit einigen Würznoten, auch schokoladige Aromen. Rund und ausgewogen zeigt sich das Gaumenbild, von schwarzen Beeren geprägt, saftig und von angenehmer Würze; die Tannine sind fein integriert, Mokka und etwas Bittermandel unterstützen die interessante Aromatik; konzentriertes Finale.

Passt zu:

Hervorragend zu Grillplatten, Hackbällchen, Trockenfleisch und Eintopfgerichten. Ebenso passender Begleiter zu Steaks und Lammkoteletts.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Argentinien
Region:	Mendoza
Subregion:	Valle de Uco
Produzent:	Bodegas y Vinedos O. Fournier
Bewertung(en):	Parker 88+/100, Score 17/20
Herstellung:	3 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	50% Malbec, 50% Tempranillo
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0331215075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Urban Uco

Malbec Tempranillo
Valle de Uco Mendoza
Bodegas y Viñedos Ortega Fournier

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): Parker 88+/100, Score 17/20
Traubensorte(en): 50% Malbec, 50% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 3 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.