



2015 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Das neueste Meisterwerk der Familie García

Beschreibung:

Bei der Namensgebung des in der Barrique ausgebauten Tempranillos hat sich die Familie García (Bodegas Mauro und Aalto) an der Familiengeschichte orientiert. Der Name Garmón setzt sich aus den beiden Familiennamen García, seitens des Vaters, und Montana, seitens der Mutter, zusammen. Spaniens Weinkritiker Andrés Proensa würdigt den Wein in seinem Weinführer mit exzellenten 97 von möglichen 100 Punkten.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur-schwarz mit undurchlässiger Mitte. Pflaumenlikör und Schokokirschen in der verführerischen Nase, viel Wärme ausstrahlend, unterlegt mit Brombeeren, Amarenakirschen und feinem Kaffee-Toasting. Beeindruckender Gaumendruck mit guter Balance zwischen kompakten Tanninen, fleischigem Extrakt und desserthafter Pflaumensüsse, schwarze Früchte in unzähligen Facetten, immer begleitet von Karamell, Lebkuchen und Blaubeermuffins, Persönlichkeit und Trinkgenuss perfekt vereint. Übertoller Ribera aus dem grossartigen Jahrgang 2015.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

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:

Ribera del Duero

Produzent:

Garmón

Bewertung(en):

Guía Proensa 97/100, Guía de Vinos Gourmets 98/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

0873515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Proensa 97/100, Guía de Vinos Gourmets 98/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 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.