

Quebrada Tempranillo



Ursprungsland: Spanien
Region: D.O.Ca Rioja
Rebsorten: 100% Tempranillo
Inhalt: 0,75 l u. 1,5 l
Reifung: Stahltanks
Alkohol: 14%
Säure: 4,6 g/l
Restzucker: 2,2 g/l
Verschluss: Naturkorken

Auszeichnungen: Goldmedaille Mundus Vini (2010, 2013), Silbermedaille Mundus Vini (2011, 2012)

Verkostungsnotiz:

Intensives PurpurRot mit violetten Reflexen.

In der Nase klar und sehr frisch mit deutlichen Aromen nach Kirsche und kräftigen Waldfrüchten, untermalt von vegetalen Tönen und frischen Kräutern.

Am Gaumen kräftig, aber nicht angeberisch. Sehr fruchtig mit ausgeprägten Tanninen. Wunderbares Zusammenspiel aus Säure und Alkohol. Mittellanges Finale, das zum nächsten Schluck förmlich einlädt. Ein frischer und unkomplizierter Wein für Profis und Liebhaber gleichermaßen.

Optimale Serviertemperatur: 12-14° C

Passt zu rotem Fleisch, Eintöpfen, gereiftem Käse oder allein.