

## Querientes Roble



Ursprungsland: Spanien  
Region: D.O. Uclés  
Rebsorte: Tempranillo und Shiraz  
Inhalt: 0,75 l  
Reifung: 4 Monate in Eichen Barriques gereift  
Alkohol: 14,5 %  
Säure: 5,1 g/l  
Restzucker: 3,7 g/l  
Verschluss: Naturkorken  
Auszeichnungen: Silbermedaille Mundus Vini (2016)

### Verkostungsnotiz:

Dieser Cuvée Rotwein aus Tempranillo und Shiraz präsentiert sich mit einem intensiven purpurrot im Glas. Die Nase ist voller reifer roter Früchte mit Röstaromen Nuancen und Vanille. Am Gaumen ist der Querientes Roble rund und fleischig. Der spanische Rotwein verfügt über einen mittlerer Körper mit reifen und gut integrierten Tanninen.

Optimale Serviertemperatur: 14-16 °C

Passt gut zu einem Tapas Abend oder einfach vor dem Kamin.