

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.