

Trasiego Viñas Viejas



Ursprungsland: Spanien

Region: D.O. Cariñena

Rebsorte: 100% Garnacha

Inhalt: 0,75 l

Reifung: 3 monatige Reifung in franösischen und amerikanischen Bärriques

Alkohol: 14 %

Säure: 5,7 g/l

Restzucker: 1 g/l

Verschluss: Naturkorken

Auszeichnungen: Goldmedaille Mundus Vini (2016)

Verkostungsnotiz:

Granatrot mit intensiven Ziegeltönen.

In der Nase reife rote und schwarze Fruchtnoten wie Himbeere, Brombeere und Heidelbeeren.

Am Gaumen ist der Trasiego Viñas Viejas sehr ausgewogen und geschmeidig. Gut eingebundene süße Tannine, ausgewogene Säure und ein langer Nachklang.

Wie der Name „Viñas Viejas“ (älte Reben) schon andeutet, stammt dieser reinsortige Garnacha aus Reben mit einem Alter von mindestens 45 Jahren.

Optimale Serviertemperatur: 16- 18°C

Perfekt Schmorgerichten, foiegras, iberische Wurstspezialitäten und Blauschimmelkäse.