



2018 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Eduardo García: «Unser bisher bester Jahrgang!»

Beschreibung:

Mit der Vorzeigebodega Garmón haben Mariano García und seine Söhne Alberto und Eduardo einen langjährigen Traum verwirklicht. Mit dem aktuellen Jahrgang haben sie genau die Finesse und Eleganz erreicht, die ihnen lange vorgeschwebt hatte. In unmittelbarer Nachbarschaft des Weinguts sind namhafte Weingüter wie Pingus, Hacienda Monasterio und Vega Sicilia angesiedelt. Bei der Namensgebung hat man sich an den beiden Familiennamen orientiert: Garmón setzt sich aus García seitens des Vaters und Montaña seitens der Mutter zusammen.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Schwarze Kirschen, Waldbeeren und Backpflaumen in der vielschichtigen, einnehmenden Nase. Feinwürzige Lebkuchennoten und ein Hauch von Lagerfeuer am druckvollen Auftakt. Viel Schmelz in der samtigen Textur, betörende Extraktsüsse und kräftiges aber beispielloses eingebundenes Tannin. Wohlproportioniertes Barrique-Toasting das an Mokka und karamellierte Mandeln entsinnt. Ein enorm langes Finale welches das grosse Potential offenbart. Kraftvoll und äusserst verführerisch zugleich.

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):	Tim Atkin 98/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19.5/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0873518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Tim Atkin 98/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2037
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 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.