



2016 Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Meisterstück aus der besten Einzellage des Weinguts

Beschreibung:

Von Bordeaux-Koryphäe Pascal Delbeck und Angel Anocibar.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur vom Rand bis zur Mitte. Ein unwiderstehlich intensives Bouquet von saftigen roten Waldbeeren, Amarenakirschen und exotisch anmutenden Gewürznoten. Nun auch ein Anflug von Fruchtstreusel und balsamischen Noten. Ein nobles Barriquetasting rundet das verführerische Nasenbild ab. Am Gaumen zeigt er sich äusserst elegant, mit wunderschön samtiger Textur und üppigen Fruchtaromen. Das feinkörnige Tannin und nahtlos integrierte Säure sorgen für Harmonie und unwiderstehlichen Charme.

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:	Castilla-León
Produzent:	Abadía Retuerta
Bewertung(en):	Parker 94/100, James Suckling 92/100, Score 19/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0802416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 94/100, James Suckling 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 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.