



2018 Cuvée Palomar

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Ein wahrhaftig Grosser aus dem Hause Abadia Retuerta

Beschreibung:

Der Cuvée Palomar ist ein Zeichen von Know-how und Vorzüglichkeit, er ist das Ergebnis einer geduldigen und hingebungsvollen Arbeit. Nur das allerbeste Traubengut des gesamten Weinguts wird für diese Kleinstproduktion selektioniert.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Knackige rote Beeren, Speckdatteln und Akazienhonig in der ausladenden Nase. Nun auch geröstete Moccabohne und Korinthenschokolade. Am Gaumen ein faszinierendes Wechselspiel zwischen nobler Finesse und Ribera-typischer Konzentration und Intensität. Verspielte, tiefgründige Frucht und dezentes Tannin in der verführerischen Mitte. Beispiellose Eleganz und ganz viel Reserve bis ins unvergessliche Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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):	Score 19/20, Guía Peñín 93/100, Parker 93/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	40% Garnacha, 40% Tempranillo, 20% Malbec
Artikelnummer:	1181518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Palomar

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20, Guía Peñín 93/100, Parker 93/100
Rebsorte(n): 40% Garnacha, 40% Tempranillo, 20% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.