



2020 Marqués de Atrados

VT Castilla

Grossartiger Wert aus Spanien

Beschreibung:

Kastilien gehört zu den klimatisch bevorzugtesten Regionen Spaniens. Das landschaftlich beeindruckende Hochplateau wird durch hohe Bergketten im Norden, Süden und Osten begrenzt. Eine vielfältige Landschaft, monumental, in der die Rebsorten Tempranillo und Syrah für den Atrados gedeihen. Die sonnenverwöhnten Trauben stammen von alten Buschreben auf den besten Parzellen der Bodega. Daniel Lorenz, der Önologe, baut den Wein während eines Jahres im Barrique aus und erreicht so die perfekte Balance zwischen purer Frucht und schokoladigem Toasting.

Degustationsnotiz:

Brillantes, sattes Kirschrot. Feines Bouquet von schwarzen und roten Beeren, Backpflaume, Sanddorn und geröstetem Vollkornbrot. Am Gaumen folgen schwarze Kirschen, schwarze Himbeeren als auch charmante Noten von Süssgebäck und exotischer Würze. Zimtstange, Schokostreusel und Moccabohne, alles vereint in einer warmen Pflaumenwähe. Wahrhaftig fruchtig, frisch und in feiner Balance, mit weichem Tannin und moderater Säure.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Castilla-La Mancha
Produzent:	Muñoz
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	65% Tempranillo, 35% Syrah
Artikelnummer:	0871720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marqués de Atrados

VT Castilla

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	65% Tempranillo, 35% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.