



## 2019 Cuvée Palomar

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Exklusiver Cru von Abadía Retuerta

### **Beschreibung:**

Die Cuvée Palomar ist das Resultat aus 25 Jahren Erfahrung und Hingabe. Je nach Qualität des Traubenguts und klimatischen Bedingungen wird jeder Jahrgang von Ángel Anocibar sorgfältig assembliert. Dabei hat sich gezeigt, dass dem Garnacha, Graciano und Malbec die Wärme des Jahres 2019 sehr gut bekam.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Granatrot mit violetterm Schimmer. Knackige rote und schwarze Beeren, Granatapfel, Kirschwasser und Speckdatteln in der ausladenden Nase. Auch geröstete Moccabohne, bitterzarter Kakao und Trockenfrüchte. Am Gaumen eine Wucht. Das faszinierende Wechselspiel zwischen nobler Ribera-Typizität und immenser Konzentration und Intensität überrascht und überzeugt. Tiefgründige Frucht und dezentes Tannin in der verführerischen Mitte. Beispiellose Aromenkomplexität und endlose Reserven bis ins imposante, langanhaltende 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, Parker 92/100

### **Ausbau:**

24 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

15.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2034

### **Rebsorte(n):**

52% Tempranillo, 26% Garnacha, 20% Graciano, 2% Malbec

### **Artikelnummer:**

1181519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cuvée Palomar**

Sardón de Duero  
VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20, Parker 92/100  
**Rebsorte(n):** 52% Tempranillo, 26% Garnacha, 20%  
Graciano, 2% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2034  
**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.