



## 2017 Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Limitierte Einzellagen-Rarität

### **Beschreibung:**

Von Bordeaux-Koryphäe Pascal Delbeck und Angel Anocibar.

### **Degustationsnotiz:**

Brillantes, dichtes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Ein zauberhaftes Bouquet von Tempranillo-typischen roten Früchten, schwarzen Waldbeeren und betörend balsamischen Aromen. Exotisch anmutende Gewürznoten und ein delikates Barrique Toasting runden das verführerische Nasenbild ab. Am Gaumen zeigt er sich äusserst elegant, mit wunderschön samtiger Textur und feinkörnigem Tannin. Die satte Frucht und dezente Säure verleihen jugendlichen Charme und lassen ihn samtig über den Gaumen gleiten.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla-León
<b>Produzent:</b>	Abadía Retuerta
<b>Bewertung(en):</b>	Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0802417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Tempranillo Pago Negralada

VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2036  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 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.