



2020 Cuvée Palomar

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOC, Abadía Retuerta

Ein wahrhaftig Grosser aus dem Hause Abadía 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:

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):

Gilbert & Gaillard 98/100, Score 19/20, Guía Peñín 95/100, Parker 93/100

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

53% Tempranillo, 30% Garnacha, 13% Graciano, 4% Malbec

Artikelnummer:

1181520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Palomar

Sardón de Duero
Abadía Retuerta DOC
Abadía Retuerta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Gilbert & Gaillard 98/100, Score 19/20, Guía Peñín 95/100, Parker 93/100
Rebsorte(n): 53% Tempranillo, 30% Garnacha, 13% Graciano, 4% Malbec
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.