



2022 Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO, Bodegas Yllera

Ein Ribera del Duero wie aus dem Bilderbuch

Beschreibung:

Die Trauben für diese Cuvée stammen von 15- bis 50-jährigen Rebstöcken. Sie werden mit Sorgfalt von Hand geerntet und sowohl im Weinberg als auch in der Kellerei selektioniert. Der Ausbau erfolgt während 10 Monaten in 225- und 500-Liter-Amphoren und Barriques. Der Doble o Nada Tinto ist viel Wein für wenig Geld und ein Muss für alle Ribera Fans!

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpurrot mit violetten Reflexen. Intensiv duftendes Bouquet von schwarzen Waldbeeren, Sanddorn, Johannisbeergelée und Holunderbeere. Auch feine Röstaromen von bitterzartem Kakao und Zedernholz. Weiter Süssholz, kandierte Baumnuss, Eukalyptusdrops und etwas Pfeifentabak. Am Gaumen druckvoll und kompakt, begleitet von unverkennbarer Tempranillo-Süsse. Schwarze Beeren und Granatapfel in der lebendigen Mitte. Lebhaft und tänzerisch, zugleich geschliffen und mit bemerkenswerter Aromenvielfalt. Nahtlos integriertes Tannin und filigrane Säure bis ins fruchtig abklingende Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Ribera del Duero

Produzent:

Yllera

Bewertung(en):

Score 18/20

Ausbau:

10 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

86.86% Tempranillo, 11.73% Cabernet Sauvignon, 1.41% Merlot

Artikelnummer:

1251922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO
Bodegas Yllera

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 86.86% Tempranillo, 11.73% Cabernet Sauvignon, 1.41% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.