

2018 ABANTOS Tempranillo Reserva, D.O., trocken

Spanien | Madrid

Beschreibung

Obwohl er bereits ein paar Jahre der Reifung sowohl im Barrique als auch auf der Flasche genossen hat, präsentiert er sich ungezähmt und kräftig, vollmundig und geradezu maskulin! Deutliche Tannine und würzige Aromen, die an Kaffee und Schokolade erinnern, passen zu diesem Auftritt, der durch seinen kraftvollen Alkoholgehalt noch sehr positiv unterstrichen wird!

Wussten Sie schon?

Ein solcher Tropfen verdient eine besondere Behandlung, stammt er doch samt und sonders aus Tempranillo-Trauben der ältesten Weinberge (Vinas Viejas) des Weinguts: Der Wein sollte etwa eine halbe Stunde vor dem Genuss geöffnet werden. Das Dekantieren in eine Karaffe ist optimal, um eventuelle Ablagerungen (Qualitätszeugnis!) zuverlässig in der Flasche zurückzuhalten.

Passt zu:

Wild und geschmortem Fleisch, vorzugsweise vom Rind und mit dunkler, kräftiger Sauce

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2018	LAND:	Spanien
REBSORTE:	Tempranillo	ANBAUGEBIET:	Madrid
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	bis 2026	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	3,1 g/l
SÄURE:	5,9 g/l	ALKOHOL:	15 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		

