

Marqués de Griñón Family Estates
Vinos de Madrid (D.O.)

El Rincón

Geschmack |

Dunkles, brillantes Purpurrot füllt das Glas aus. Elegante, komplexe Nase mit intensiver Frucht, floralen und mineralischen Noten, Würzaromen, Karamelltönen. Ein komplexer Jahrgang, der auch im Geschmack viele reife Früchte bereithält; langer, ausbalancierter Abgang mit weichen Tanninen. Carlos Falcó empfiehlt seinen ungeschönt und unfiltriert abgefüllten Wein zu Käse, Geflügel und gebratener Leber.

Rebsorten |

Garnacha Tinta (12 %)
Syrah (88 %)

Fassreife |

10 Monate französische Allier- und Nevers-Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 15,00 % | Säure: 5,70 g/l |
Restzucker: 2,00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Leber (gebraten)
Geflügel: Ente, Foie Gras (Gänseleber,
Gänsestopfleber oder Entenstopfleber), Gans,
Hähnchen, Pute
Käse: Käseplatte, Kräftig, Reif

