

# Monte Ducay Gran Reserva

## Wein | expertise

Bodegas San Valero  
Cariñena (D.O.)

### Geschmack |

Trotz seiner langen Reife im Eichenfass verfügt der ziegelrote Gran Reserva im auffälligen Papiermantel noch immer über eine prägnante Säurestruktur. Im Bukett würzige Aromen von Zimt, süßlichem Pfeifentabak und Vanille; am Gaumen elegant und samtig-weich mit vollem Körper. Ein stilvoller Begleiter von feinem (Schmor-) Braten und Wild, genauso gut schmeckt der Rote aber auch zu deftigen Eintöpfen.

### Rebsorten |

Cariñena (10 %)  
Garnacha Tinta (30 %)  
Tempranillo (60 %)

### Fassreife |

18 Monate amerikanische Eiche

### Analysedaten |

Alkohol: 13,00 % | Säure: 3,30 g/l |  
Restzucker: 2,12 g/l

### Passt zu ... |

Fleisch: Braten, Schmorbraten  
Gerichte: Eintopf  
Wild: Wildente, Wildschwein

