

Quinta de Quercus
Uclés (D.O.)

Quinta de Quercus

Geschmack |

Beeindruckender Rotwein mit intensivem Rubinrot im Glas. Die Trauben stammen aus den Einzellagen Camino Las Morras und Viña Ocaña von 30 Jahre alten Rebstöcken, idyllisch umgeben von 300-jährigen Steineichen. Ausgeprägte Nase mit verführerischen Aromen von reifen Brombeeren, Rosmarin und Thymian und einem Hauch von Gewürzen und Nelken. Am Gaumen vollmundig und saftig, konzentriert, gleichzeitig aber kraftvoll und frisch. Langer, sehr ausdrucksstarker Abgang mit sehr gut integrierter kräftiger Tanninstruktur vom Eichenfassausbau. Ein wunderbarer Solist, den Sie auch sehr gut mit Wild und Gebratenem kombinieren können. Bitte unbedingt dekantieren; jetzt schon trinkreif, besitzt er aber Lagerpotenzial für weitere 10 Jahre.

Rebsorten |

Tempranillo (100 %)

Fassreife |

10-12 Monate amerikanische und französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,50 % | Säure: 4,60 g/l |

Restzucker: 2,00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Gebraten

Gerichte: Gegrilltes

Sonstiges: Solo (zu) trinken

Wild: Hirsch, Wildente, Wildschwein

