

Bodegas Carchelo
Jumilla (D.O.)

Geschmack |

Elegante Cuvée aus je zwei spanischen und zwei internationalen Rebsorten; das selektierte Traubengut stammt von den besten Einzellagen. Im Glas präsentiert er sich mit intensiver Farbe, so dicht, dass sie an Tinte erinnert, zum Rand hin geht sie in ein leuchtendes Granatrot über. Vielschichtige Nase mit einem Strauß von Aromen mit dunklen Beerenfrüchten, Kirschen, Pflaumen, floralen Noten, Süßholz. Am Gaumen nachhaltig, auch hier dominieren dunkle Beerenfrüchte, dazu gesellen sich neben Würznoten auch gut eingebundene feine Tannine vom 12-monatigen Fassausbau. Geschmeidiger, lang anhaltender Abgang mit balsamischen und cremigen Noten. Ein Solist par excellence, ein faszinierender Begleiter von Festtagsgerichten, ein beeindruckender und konzentrierter Rotwein, bitte unbedingt rechtzeitig dekantieren .

Rebsorten |

Cabernet Sauvignon (15 %)
Monastrell (40 %)
Syrah (15 %)
Tempranillo (30 %)

Fassreife |

12 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,50 % | Säure: 3,32 g/l |
Restzucker: 5,10 g/l

Passt zu ... |

Sonstiges: Solo (zu) trinken

