

The Tapas Wine Collection Tempranillo

Geschmack |

Der Tinto aus Spaniens Edelrebsorte Tempranillo zeigt im Glas ein dichtes Rubinrot. Vielschichtige Nase, intensive Aromen von roten Kirschen, Erdbeeren, reifen Pflaumen sowie dezente Anklänge von Gewürzen wie Zimt und Vanille. Am Gaumen ist er zupackend und vollmundig; der Abgang gefällt durch seine Balance aus Säure und weichen Tanninen durch den teilweisen Fassausbau. Servieren Sie ihn klassisch zu Tapas mit Chorizo (einer würzigen Wurst aus Schweinefleisch, Paprika und Knoblauch), zu einer leckeren Tortilla (Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln) oder zu mit Olivenöl getränktem Brot und Häppchen mit spanischem Jamón-Schinken.

Rebsorten |

Tempranillo (100 %)

Fassreife |

Ein kleiner Anteil des Weines französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 4,90 g/l |
Restzucker: 6,70 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Jamón-Schinken
Gerichte: Tapas, Tapas mit Chorizo, Tortillas

