

Monte Ducay Gran Reserva

Wein | expertise

Bodegas San Valero
Cariñena (D.O.)

Geschmack |

Trotz seiner langen Reife im Eichenfass verfügt der ziegelrote Gran Reserva, verpackt in einem auffälligen Papiermantel, über eine prägnante Säurestruktur. Im Bukett dominieren würzige Aromen von Zimt, süßlichem Pfeifentabak und Vanille; am Gaumen zeigt er sich 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 (Fleisch-) Eintöpfen.

Rebsorten |

Cabernet Sauvignon (10 %)
Garnacha Tinta (30 %)
Tempranillo (60 %)

Fassreife |

18 Monate amerikanische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,00 % | Säure: 4,90 g/l |
Restzucker: 1,92 g/l

Passt zu ... |

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

