

Gorgorito Tempranillo Roble

Wein | expertise

Bodegas Copaboca
Ribera del Duero (D.O.)

Geschmack |

Der rebsortenreine Tempranillo zeigt im Glas ein intensives Kirschrot. Direkt ansprechendes Bukett mit deutlichen Aromen von Vanille und Balsamico, Holz und geröstetem Kaffee. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und rund mit gutem Körper durch den kurzen Fassausbau. Gut eingebundene, leicht süßliche Tannine, mittellanger Abgang. Eine Empfehlung zu gegrilltem rotem Fleisch und gebratenem Geflügel, passt aber auch wunderbar zu einer Brotzeit mit pikant gewürzten Würsten wie einer spanischen Chorizo oder einer Fuet (luftgetrocknete Hartwurst aus Schweinefleisch).

Rebsorten |

Tempranillo (100 %)

Fassreife |

5 Monate amerikanische und französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 4,80 g/l |

Restzucker: 2,00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Chorizo, Fuet, Gegrillt, Rot, Wurst scharf

Geflügel: Gebraten

Gerichte: Vesper/Brotzeit

