

El Rincón

Geschmack |

Dunkles, brillantes Purpurrot. Vielschichtige Nase mit intensiver Frucht, floralen und mineralischen Noten, Würzaromen, Karamelltönen. Ein beeindruckender und eleganter Rotwein, der im Geschmack viele reife Früchte präsentiert. Langer, ausgewogener Abgang mit weichen Tanninen; ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Empfohlen zu Käse, Geflügel und gebratener Leber.

Rebsorten |

Garnacha Tinta (2 %)

Syrah (98 %)

Fassreife |

10 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,50 % | Säure: 5,24 g/l |

Restzucker: 1,50 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Leber (gebraten)

Geflügel: Ente, Foie Gras (Gänseleber.

Gänsestopfleber oder Entenstopfleber), Gans,

Hähnchen, Pute

Käse: Käseplatte, Kräftig, Reif

