

De Moya
Utiel-Requena (D.O.)

Maria Bobal

Geschmack |

Die körperreiche Cuvée präsentiert sich im Glas mit einem intensiven, dunklen Rubinrot. Reichhaltiges Bukett mit Würzaromen, nach und nach stoßen Noten von Vanille, Kokosnuss, Beeren, getrockneten Früchten und Marmelade dazu. Kraftvoll und rund am Gaumen. Langer Abgang mit weichen Tanninen und Noten reifer Früchte. Ein großartiger Solist, schmeckt auch sehr gut zu Brat- und Grillhähnchen, rotem Fleisch, Wild und einer Fleisch-Paella.

Rebsorten |

Bobal (90 %)
Merlot (10 %)

Fassreife |

12 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,50 % | Säure: 5,56 g/l |
Restzucker: 2,18 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Aufschnitt, Gebraten
Geflügel: Hähnchen
Pasta/Nudeln: Paella
Wild: Wildschwein

