

Monte Ducay Gran Reserva

Wein | expertise

Bodegas San Valero
Cariñena (D.O.)

Geschmack |

Trotz seiner langen Reife im Eichenfass verfügt der ziegelrote Gran Reserva 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 (20 %)
Garnacha Tinta (30 %)
Tempranillo (50 %)

Fassreife |

18 Monate amerikanische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 5,20 g/l |
Restzucker: 2,30 g/l

Passt zu ... |

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

