

Cultivare Sumoll Samsó

Wein | expertise

Vallformosa
Penedès (D.O.)

Geschmack |

Das handverlesene Lesegut stammt aus selektierten Einzellagen. Mazeration in offenen französischen Eichenfässern, mit täglichem Untertauchen des Tresterhuts für zwei Wochen, um Farbe, Aromen und weiche Tannine zu extrahieren. Zeigt im Glas ein klares und leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Prägnante Nase mit deutlichen Noten roter Früchte (Kirsche, Erdbeere), dazu Noten von frischem Holz vom behutsamen Fassausbau, begleitet von würzigen Aromen wie Pfeffer, Torf. Mundfüllend, sehr gut strukturiert, gut eingebundene frische Säure, fruchtige Noten (Pflaumen), weiche Tanninstruktur; beeindruckender langer Nachhall. Ein großartiger Solist, ein perfekter Begleiter eines gegrillten Rindersteaks, ausgezeichnet zu Wild (Hirsch) und Wildgeflügel (Rebhuhn).

Rebsorten |

Samsó (48 %)
Sumoll (52 %)

Fassreife |

12 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 6,04 g/l |
Restzucker: > 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Rind, Steak
Wild: Fasan/Rebhuhn, Hirsch

