

El Borrón Roble

Geschmack |

Helles Granatrot. Frisches Bukett mit Noten von schwarzen Johannisbeeren, Vanille und Schokolade, feine Röst- und Gewürzaromen. Am Gaumen gut strukturiert, ausgewogen, weiche Tannine vom dezenten Ausbau im Barrique. Sehr gut zu rotem, nicht zu stark mariniertem Fleisch, zu gegrilltem Hähnchenfleisch, einer Fleisch-Paella, aber auch als Begleiter zu Tapas mit Iberico-Schinken, Chorizo und einem mittelreifen Manchego-Käse.

Rebsorten |

Tempranillo (100 %)

Fassreife |

3 Monate amerikanische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 5,21 g/l |

Restzucker: 2,50 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Chorizo, Jamón-Schinken, Rot

Geflügel: Hähnchen

Käse: Manchego

Pasta/Nudeln: Paella

