Wein expertise

Bodegas San Valero Cariñena (D.O.)

Geschmack |

Trotz seines Alters und der langen Reife im Eichenfass verfügt dieser ziegelrote Gran Reserva immer noch über eine prägnante Säurestruktur. Im dominanten Bukett lassen sich würzige Aromen von Zimt, süßlichem Pfeiffentabak und Vanille ausmachen; am Gaumen präsentiert er sich ebenso elegant wie samtig weich mit vollem Körper. Probieren Sie ihn solo oder als stilvollen Begleiter zu feinem (Schmor-) Braten mit delikatem leicht süßlich-fruchtigen Soßen und Beilagen.

Fassreife |

24 Monate

Analysedaten |

Alkohol: 13,00 % | Säure: 5,05 g/l | Restzucker: 1,98 g/l

Passt zu ...

Fleisch: Braten, Schmorbraten

Gerichte: Eintopf

Wild: Wildente, Wildschwein

