

Apóstata Tinto Tinto Vino varietal

Dicht - stoffig - extraktreich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Tempranillo

Produzent

Península Vinicultores

Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

Jahrgang

2019

Genussreife

ab 2021

Flaschengrösse

150 cl

Trinktemperatur

16 - 18° C

Alkoholgehalt

14.5%

Artikelnummer

15363919

Kulinarik

Geschmorte Kalbsbäggli, Rindsragout
mit Steinpilzen an Portweinsauce,
Lamm an Rosmarinjus

Ausbau

Barrique

ÜBER DEN WEIN

«Apóstata» – der Abtrünnige macht vieles anders als gewohnt. Zwei Master of Wines und zwei Oenologen kreieren gemeinsam ein aussergewöhnliches Produkt. Vereint wird nicht nur das Wissen von vier Experten, sondern auch Old Vine Tempranillo aus vier verschiedenen Regionen Spaniens. Die alten Reben gedeihen auf unterschiedlichen Böden und Höhenlagen und kombinieren somit die Aromen des Landes. Es ist ein Wein der ausserhalb der politischen Grenzen und gewohnter Normen kreiert wurde.

Geschmorte Kalbsbäggli, Rindsragout mit Steinpilzen an Portweinsauce, Lamm an Rosmarinjus

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Dichtes Dunkelrot, mit schwarzem Kern, markante Viskosität.

Aromatik

Aromatik: Intensives kompottartiges Bukett, schwarze Beeren, Cassis, Heidelbeeren, würzig-röstig mit einem Hauch Vanille, zarte rauchige Ausbaunote.

Körper

Körper: Langer Auftakt, straffer, präsender Gaumen, im Nachhall lang und sehr harmonisch mit markanten Gaumenaromen.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Tempranillo vom Feinsten, authentisch und innovativ.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch