

Apóstata Tinto Tinto Vino varietal

Dicht - stoffig - extraktreich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Spanien	Tempranillo
Produzent	VerschlussTyp
Península Vinicultores	Hochwertiger Naturkork
Jahrgang	Genussreife
2019	ab 2021
Flaschengrösse	Trinktemperatur
150 cl	16 - 18° C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
14.5%	15363919
Kulinarik	Ausbau
Geschmorte Kalbsbäggli, Rindsragout mit Steinpilzen an Portweinsauce, Lamm an Rosmarinjus	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.

Gesamteindruck: Tempranillo vom Feinsten, authentisch und innovativ.

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, präsenter Gaumen, im Nachhall lang und sehr harmonisch mit markanten Gaumenaromen.



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