

Blasfemia Old Vine Tempranillo

Dicht - stoffig - extraktreich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Spanien	Tempranillo
Produzent	Verschlusstyp
Península Vinicultores	DIAM
Jahrgang	Genussreife
	ab 2023
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	16 - 18° C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
15%	15369700
Kulinarik	Ausbau
Geschmorte Kalbsbäggli, Rindsragout an Portweinsauce, Lamm an Rosmarinjus	24 Mt. Barrique

ÜBER DEN WEIN

«Blasfemia» ist die nächste Qualitätsstufe zum bekannten «Apóstata» – und macht, vieles anders als gewohnt. Die beiden Master of Wines und Oenologen kreieren gemeinsam dieses aussergewöhnliche Produkt. Vereint werden Old Vine Tempranillo aus vier verschiedenen Regionen Spaniens und aus drei verschiedenen Jahrgängen. Jeder reift ganz individuell in 20% neuen französischen Barriques. Nach der abgeschlossenen Reifung wird aus den besten Fässern eine harmonische Cuvée kreiert. Ein Wein ohne geografische oder jahrgangsspezifische Bezeichnungen.

Geschmorte Kalbsbäggli, Rindsragout 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 Vanillearomen und Tanninen.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Ein Tempranillo von aussergewöhnlicher Qualität und Persönlichkeit.



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