

Graciano Dominio de Valdepusa DO

Intensiv - köstlich - sortentypisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Spanien	Graciano
Produzent	Verschlusstyp
Marqués de Griñón	Naturkork
Jahrgang	Genussreife
2020	ab 2024
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	16 - 18°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
14%	16705720
Kulinarik	Ausbau
Geschmortes Lamm mit Oliven, gebratenes Senf-Lammrack, Pasta al forno	12-15 Mt. Barrique

ÜBER DEN WEIN

Der Ingenieur Agronom Carlos Falcó, der Marqués de Griñón, hat sich dem Qualitätsrebbau verschrieben. Aufwendige Selektion des Lesegutes ist die Grundlage. Getrennt nach Traubensorten und Lage wird vinifiziert. Diese Art von Weinbereitung, nach französischem Muster, war in Spanien bislang unbekannt. Carlos Falcó legte das Fundament für die „Vino de Pago“. Die exzellente Qualität der Graciano-Traube hat Carlos Falco begeistert, sich mit ihr zu beschäftigen. Ihre Beeren sind tiefschwarz und dünnschalig. In Spanien erlebt der „Urtraubentyp“ aus dem Rioja eine Renaissance.

Geschmortes Lamm mit Oliven, gebratenes Senf-Lammrack, Pasta al forno

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Dichtes, undurchsichtiges Kirschrot mit schwarzem Kern.

Aromatik

Aromatik: Intensiver, vielschichtiger Duft, Pfingstrosen, reife Himbeeren, Cassis würzige Noten, markanten, röstigen, balsamischen Ausbaunoten, Tabak, Süssholz und Vanille.

Körper

Körper: Seidiger, stoffiger, sehr langer Auftakt, kräftig, opulenter Gaumen, guteingebundene Gerbstoffe, präsente Aromatik.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Eine „urspanische Traube“ in modernem Gewand.



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