

875m Finca Carbonera Tempranillo Rioja DOCa

Aromatisch - delikat - frisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Tempranillo

Produzent

El Coto de Rioja

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2021

Genussreife

ab 2023

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

14 - 16°C

Alkoholgehalt

14%

Artikelnummer

15812721

Kulinarik

Sämigem Steinpilz- oder Safranrisotto
mit Saltimbocca, warme
Tapasvariationen, gegrilltes rotes
Fleisch

Ausbau

9 Mt. Barrique

ÜBER DEN WEIN

Der Tempranillo stammt von der Finca Carbonera, einem Weingut mit den höchstgelegenen Weinbergen in der DOCa Rioja. Die Reben wachsen auf einem sanften Hang mit steinigen Böden, die eine gute Drainage bieten. Diese Bedingungen fördern die Gesundheit der Trauben und eine gleichmäßige Reifung.

Sämigem Steinpilz- oder Safranrisotto mit Saltimbocca, warme Tapasvariationen, gegrilltes rotes Fleisch

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, mittleres Rubinrot mit leichten violetten Reflexen.

Aromatik

Mittelintensive Aromen von roten Früchten wie Kirsche und Himbeere, begleitet von dezenten Noten von Pflaume. Feine Anklänge von Gewürzen, Vanille und einem Hauch von geröstetem Holz ergänzen das Bouquet.

Körper

Trocken, mit mittlerer Säure und mittlerem bis vollem Körper. Die Fruchtaromen von roten Beeren und Pflaumen setzen sich fort, unterstützt von eleganten Holznoten und einer feinen Würze. Die Gerbstoffe sind reif, gut strukturiert und harmonisch eingebunden. Der Wein zeigt eine ausgewogene Balance und angenehme Frische. Der Abgang ist mittellang mit einem würzigen, leicht vanilligen Finale.

Gesamteindruck

Ein gut strukturierter Tempranillo aus der Höhe mit klarer Frucht, integrierten Holznoten und ausgewogener Balance.



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