

Fuentspina Roble 7 Ribera del Duero DO

Schillernd - stoffig - weich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Tempranillo

Produzent

Avelino Vegas

Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

Jahrgang

2024

Genussreife

ab 2025

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

14%

Artikelnummer

15887724

Kulinarik

Passt hervorragend zu Pizza, Pasta
oder spanischen Tapas.

Ausbau

7 Mt. Barrique

ÜBER DEN WEIN

Die Weine des Duero-Tals sind weltweit ein Begriff für Qualität geworden. Das Erfolgsrezept sind Rotweine mit tief dunkler Farbe, wunderbarer Frucht, hohem Extrakt und bemerkenswerter Alterungsfähigkeit. Das Klima der Region zeigt auf 750 - 850 m.ü.M. eine Mischung aus kontinentalen und mediterranen Einflüssen. Typisch sind auch starke Tag-Nacht-Temperaturschwankungen, sie fördern die Aromabildung. Der Roble 7 reift für 7 Monate in amerikanischen Barriques, daher auch der Name.

Passt hervorragend zu Pizza, Pasta oder spanischen Tapas.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Tiefes Granatrot, violetter Schimmer.

Aromatik

Aromatik: Intensives, reiffruchtiges, komplexes Aromaerlebnis von roten Früchten, markante Barriquenoten, Leder, Kaffee, Brioche, im Finale Anklänge von Haselnuss.

Körper

Körper: Dem angenehmen, sehr langen Auftakt, folgen markante Tannine und üppige, röstige Ausbaunoten, Leder, langer Nachhall.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Ein noch junger Wein, karaffieren fördert die Finesse.



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