



Wein-Empfehlung



Spanien • VdIT Castilla • Bodegas Munoz

Tempranillo Barrique

Trockener Spitzenrotwein mit feiner Holznote

100 Kilometer südöstlich von Madrid liegt der Ort Noblejas in der Region La Mancha. An den sonnigen Hängen des Flusses Tejo wachsen kräftige und gesunde Tempranillo-Trauben, aus denen der Kellermeister der Bodegas Munoz diesen besonderen Wein schuf. Die Hälfte des Lesegutes reift für ein halbes Jahr in frischen Eichenholzfässern, bevor sie mit der verbleibenden Menge zu diesem außergewöhnlichen Tempranillo komponiert wird.

Ein feiner Barriqueton mit dem Vanilleduft frischer Limousin-hölzer lässt den Wein reif und harmonisch schmecken und verleiht ihm eine runde Fülle, Länge und Prägnanz. Er zeichnet sich aus durch ein dunkles Brombeer-Rot und ein intensives Bouquet mit würzigen Noten von reifen Pflaumen, schwarzem Pfeffer und einem Hauch von Lakritz.

Ein Wein für Genießer von Spitzengewächsen und idealer Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten, mediterranen Speisen und Käse.

Trinkreif: jetzt • 5 Jahre lagerfähig

Trinktemperatur: 16-18 °C

Restzucker: 7 g / Liter

Säure: 5 g / Liter

Alkohol: 12,5 % vol.

1,0 Liter-Flasche