



EL REGAJAL

„Selección Especial“

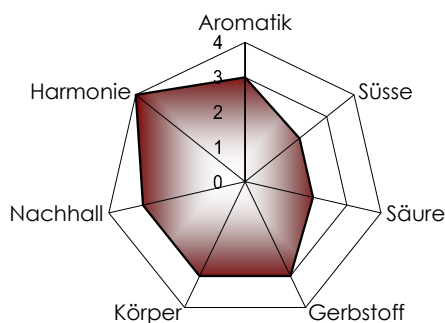
Vinos de Madrid DO

Schöne Textur - präsent - reiffruchtig

Herkunft	Spanien, Madrid, DO
Rebsorte	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Produzent	Viñas El Regajal, Aranjuez, Madrid
Ausbau	13 Mte. Ausbau in Barriques, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Die Reben der Appellation DO Vinos de Madrid liegen südlich der spanischen Hauptstadt. Früher wuchsen sie hinein bis in die Vorgärten der Stadt. Heute umfasst das Gebiet 12'000 ha (vgl. Schweiz 15'000 ha). Airén, Garnacha und Tempranillo werden am meisten kultiviert. Daneben schliessen Weine, gekellert aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah oder Petit Verdot, zur Spitze der spanischen Gewächse auf. Das Terroir ist die beste Grundlage für den Erfolg. Die vielschichtigen Böden und das extreme Kontinentalklima lassen die Reben „leiden“ und schaffen beste Voraussetzungen für den Weinbau.
Jahrgang	2015
Alkohol	14.5 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2018 Degustation: 13.02.2018
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Passt zu	Schmorbraten mit karamellisierten Zwiebeln und dicken Bohnen, Entrecôte, grilliertem Fisch an Rotweinsauce, geschmorte Wachteln mit Kräutern



Erhältlich in
75 cl



Farbe	Sattes Rubinrot mit tiefem, schwarzen Kern, farbdicht, markante Viskosität
Aromatik Intensität	Reintöniges Bukett, tief, schwarzbeurig, eingekocht, kompottartig, Zwetschgen, Brombeerkonfitüre, überreif, leicht animalisch
Körper	Stoffiger Auftakt, kräftiger Körper, präsent, jedoch feinkörnige Gerbstoffe, gut eingebundene Säure, lang anhaltender, köstlicher, süss wirkender Nachhall, Ausbau geprägte Gaumenaromen
Qualität	Präsent mit schöner cremiger Textur, noch Potenzial, beeindruckend, karaffieren lohnt sich