

Fuentenarro "Esenzias" Ribera del Duero DO



- Herkunft:** Ribera del Duero/Spanien
- Produzent:** Bodegas Fuentenarro, La Horra
- Traubensorte:** 100% Tempranillo (aus 90 jährigen Reben)
Parzelle Alto Barosso
- Vinifikation:** Temperaturkontrollierte Gärung bei 25 Grad. Danach Ausbau in französischen Eichenfässern während 18 Monaten.
- Farbe:** Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen
- Aroma:** Intensive Aromen von schwarzen Beeren und Früchten wie: Cassis, Lakritze, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Kirschen und Pflaumen. Elegant und vielschichtig mit einer enormen Finesse. Ausgewogen mit mineralischen Akzenten und feinwürzigen Holznoten. Die Röstaromen mit einem Touch Mocca und Schokolade begeistern den Gaumen und Sinne. Ein Paradewein mit grossem Potenzial.
- Charakter:** Im Gaumen vollmundig, dicht, eingedickte Früchte, elegant und ausgewogen. Feine Röstaromen und unglaubliche Finesse. Komplexer Wein mit präsenten Tanninen und einer schönen Säure. Langer und sehr erfreulicher Abgang. Das ist Ribera del Duero in Höchstform.
- Passt zu:** Rotem und gegrilltem Fleisch, Wurstwaren, getrocknetem Schinken, Geflügel, Lamm, Wild, Fleisch-Eintöpfen und zu Schafskäse.
- Ausschanktemperatur:** 18° Grad-1 Std. vorher dekantieren
- Lagerfähigkeit:** 3 – 15 Jahre Limitierte Abfüllung von 2911 Flaschen