

# Fuentenarro "Reserva"

## Ribera del Duero DO

Jahrgang:

Herkunft: Ribera del Duero/Spanien

Produzent: Bodegas Fuentenarro, La Horra

Traubensorte: 100% Tempranillo (aus 60 jährigen Reben)  
Parzelle Alto Barosso

Vinifikation: Temperaturkontrollierte Gärung im Edeltank, danach wird der Wein für 18 Monate zu 80% in französischen Eichenfässern und 20% in amerikanischen Eichenfässern ausgebaut.

Farbe: Granatrot mit violetten Reflexen

Aroma: Intensive Aromen von schwarzen Beeren und Früchten wie: Heidelbeeren, Johannisbeeren, Cassis, Lakritze und Kirschen. Elegant, vielschichtig mit einer enormen Finesse und einem Hauch süsse Gewürze. Ausgewogen mit mineralischen Akzenten. Wunderschöne Röstaromen und feinwürzige Holznoten mit einem Touch Mocca und Schokolade.

Charakter: Im Gaumen vollmundig, dicht, elegant und ausgewogen. Feine Röstaromen und unglaubliche Finesse. Komplexer Wein mit süsssem Tannin und einer schönen Säure. Langer und erfreulicher Abgang.

Passt zu: Rotem und gegrilltem Fleisch, Wurstwaren, getrocknetem Schinken, Geflügel, Lamm, Wild, Fleisch-Eintöpfen und zu Käse.

Ausschanktemperatur: 18° Grad-1 Std. vorher dekantieren

Lagerfähigkeit: 3– 10 Jahre

