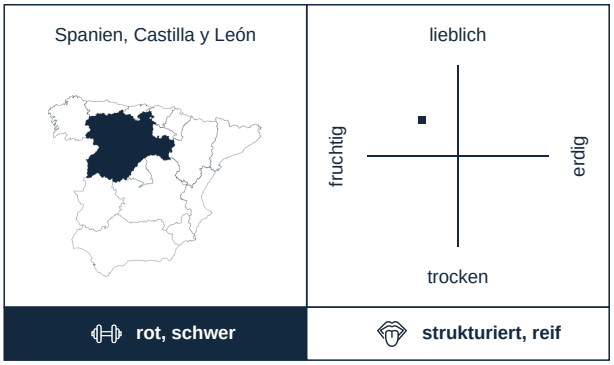
PAGO NEGRALADA TEMPRANILLO MIT ETUI VDT PAGO NEGRALADA VDT

ABADÍA RETUERTA | 1996





Aus der besten Parzelle in der Nähe der Abtei ausgewähltes Traubengut von 20-jährigen Reben der Rebsorte Tempranillo bildet die Basis für diesen Pago oder Cru, wie die Franzosen ein grosses Gewächs aus einer definierten Lage bezeichnen. Der Auftritt in der Nase ist intensiv und vielschichtig: reife Fruchtnoten, Gewürze und Anklänge von Röstaromen. Im Gaumen zeigt sich sein Charakter: stoffige Struktur, Dichte und Tiefgang. Lang, anhaltend und nachhaltig präsentiert sich das Finale, das nach einigen Jahren der Flaschenreife sich von seiner besten Seite zeigen wird.

Tempranillo

Genussreife: 5 - 12 Jahre

Während 18 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Fruchtig, Würzig, Holz-/Röstaromen, mineralisch

Mediterrane Küche, Wild, Lamm, Rind

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873


samtig
kräftig
mild
säurehaltig