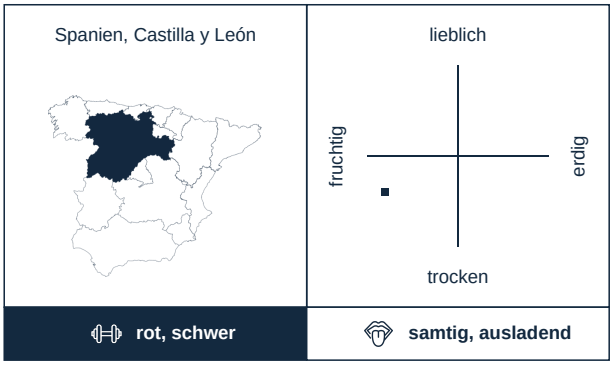
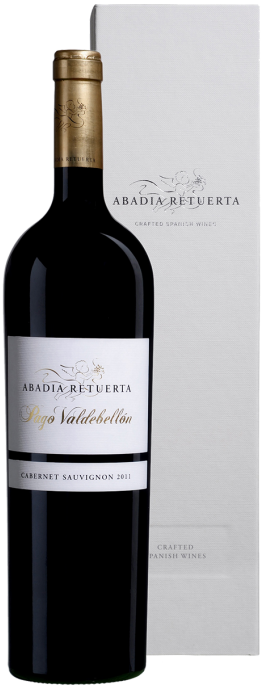
PAGO VALDEBELLÓN CABERNET SAUVIGNON VDT PAGO VALDEBELLÓN VDT

ABADÍA RETUERTA | 2017





Auf der höchsten Erhebung durch Pinienwälder vom kühlen Wind geschützt und auf kalkhaltigem Lehmboden, wurde die Einzellage (Pago) Valdebellón mit der Rebsorte Cabernet Sauvignon bestockt. Die besten Bedingungen für die Kelterung eines grossen Gewächses sind gegeben. Ángel Anocíbar, der versierte Oenologe, weiss dieses Potenzial zu nutzen: vielschichtig, komplex und nachhaltig präsentiert sich sein Einzellagenwein. Die Aromatik ist eindeutig, betont sortentypisch: alle noblen Aromen, die dieser Rebsorte zugesprochen werden, finden sich im vielschichtigen, intensiven Bouquet wieder. Der Pago Valdebellón überzeugt vollauf durch seine tiefgründige, klassische Struktur. Die Rebsorte Cabernet Sauvignon findet in diesem Gewächs einen für dieses Terroir eigenen, faszinierenden Ausdruck.

Cabernet Sauvignon

Genussreife: 5 - 12 Jahre

Während 20 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

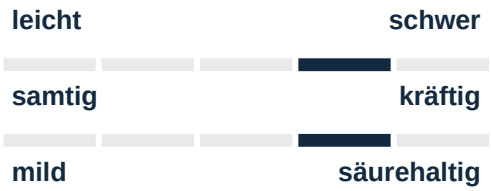
Wild, Lamm, Rind, Ziegenkäse

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873


leicht
schwer
samtig
kräftig
mild
säurehaltig