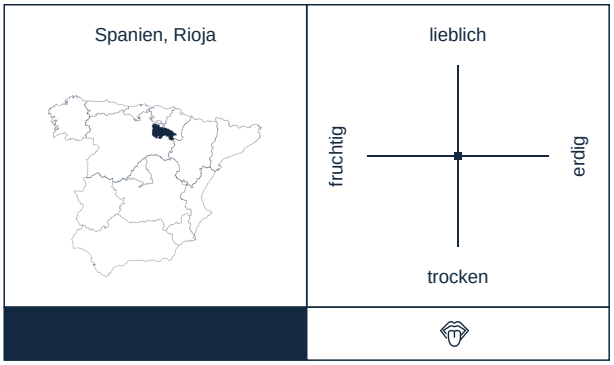
LAS DOS MADERAS RIOJA RESERVA DOCA LAS DOS MADERAS DOCA

BODEGAS BERONIA | 2020





Gewürzkiste zu Beginn in der Nase: Zimt, Vanille, Schokolade. Darauf folgt eine Staffel von reifen, schwarzbeerigen Fruchtaromen, die von feinen, mediterranen Kräutern begleitet werden. Samtig, verwoben und verführerisch präsentiert sich der Auftakt im Gaumen. Die fruchtige Struktur setzt später und sachte ein. Der Sinneseindruck ist lang und komplex. Es ist ein mundfüllendes Erlebnis, geprägt von Schmelz und Tiefgang. Das Finale fällt überzeugend aus: konsequent und zugänglich. Fazit: Eine tolle Variante eines Urgesteins, das modern vinifiziert worden ist und nach dem Gusto der Weingeniesser viel Freude und Trinkgenuss vermittelt.

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Genussreife: 5 - 10 Jahre

Während 18 Monaten im Barrique (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut

frisch vegetativ, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Vanille, Zimt, Schokolade

Wild, Tex-Mex-Küche, Lammkotelett/Lammchops, T-Bone-Steak, Spare-Ribs, Zigeunerspiess, Chicken Wings

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

leicht				schwer
mild				säurehaltig