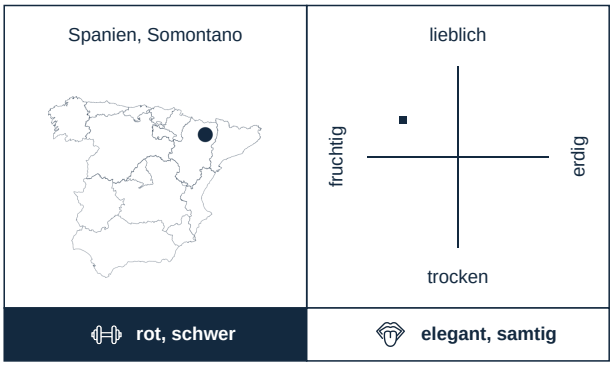
BLECUA DOP BLECUA DOP

VIÑAS DEL VERO | 2017



Der Turm Blecua aus dem 11. Jahrhundert bildet die Basis der seit 2000 umfangreich renovierten Vorzeige-Bodega. In den besten Jahren wird hier ein ganz besonderes Gewächs gekeltert. Blecua ist das Ergebnis einer dreifachen Auswahl: Lage, Traubengut und Fassselektion. Das ausladende Bouquet vereint Aromen verschiedenster Provenienzen: Blumen, Gewürze, Früchte und Röstaromen. Dieser komplexe Sinneseindruck, gepaart mit präsenten Gerbstoffen, einer fruchtigen Struktur und einem gehaltvollen Körper, ist das Markenzeichen eines grossartigen Weins, der die spanische Modernität repräsentiert.



Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Tempranillo

Genussreife: 8 - 12 Jahre

Während 20 Monaten im Barrique ausgebaut

Fruchtig, Blumig, Holz-/Röstaromen, Vanille

Mediterrane Küche, Wild, Rind, Lammcarré/Lammrack, Lammgigot/Keule, Lammkotelett/Lammchops

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
samtig	**kräftig**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873