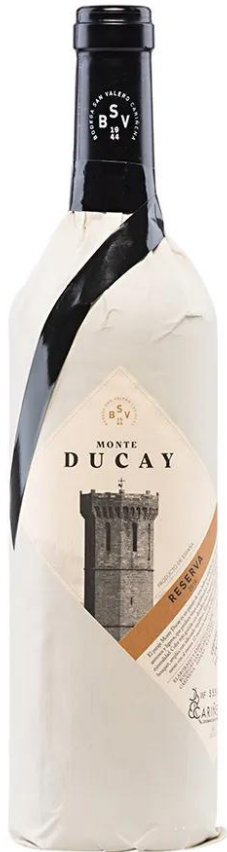




Monte Ducay 2018

Bodegas San Valero



| | |
|-------------------|---|
| Artikel Nr. | 07026 |
| Land | Spanien |
| Herkunft | Cariñena (D.O.) |
| Rebsorte | Tempranillo (60%), Grenache (30%), Cabernet Sauvignon (10%) |
| Qualitätsbezeich. | D.O. Cariñena |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 16 - 18°C |
| Ausbau | 14 Monate in amerikanischer Eiche |
| Füllmenge | 0,750l |
| Beschreibung | Am Gaumen präsentiert sich der Wein elegant, mit einer kompakten Säurestruktur und feinen Tanninen. Das Auge wird von dichtem Rubinrot mit Purpurreflexen bestimmt. Am Gaumen dominieren eindeutig Aromen dunkler Waldbeeren. |
| Empfehlung | Kräftig gewürzten, roten Fleischgerichten |
| Über den Winzer | Die Bodegas San Valero sind eine Kooperative mit etwa 1000 Mitgliedern und 5.500 ha Rebfläche und untrennbar mit der Region Cariñena verbunden, da sie gut die Hälfte der exportierten Weine produzieren. Als Vorreiter in der Rebsortenwahl und der Vinifizierung hatten und haben sie großen Einfluss auf die Entstehung und Weiterentwicklung der D.O. |