





Figuero Vinas Viejas Seleccionadas

Kategorie Rotwein
Land Spanien

RegionRibera del DueroProduzentGarcia Figuero

Klassifikation DO

Traubensorte Tempranillo

Inhalt 75 cl
Jahrgang 2018
Artikelnummer 11324



Vinifikation / Ausbau

Nach der Handlese und dem schonenden Transport in die Bodega werden die Trauben entstielt und dann für 2 Tage bei 12°C kalt mazeriert. Nach der temperaturkontrollierten Fermentation bleibt der Wein für weitere 14 Tage auf den Häuten. Während dieser Zeit wird der Most täglich über die Maische gepumpt, um eine gute Tannin- und Farbextraktion zu erreichen. Nach der malolaktischen Gärung verbringt der Jungwein eine 15-monatige Reifezeit in neuen Barriques aus 95 % amerikanischer und 5 % französischer Eiche. Vor dem Abfüllen wird mit Eiweiss geklärt und danach bleibt er noch für 12 Monate im Keller der Bodega zur Flaschenreifung, bevor er kommerzialisiert wird.

Charakter

Granatrote Farbe mit dunkelvioletten Reflexen. In der Nase intensiver, komplexer Duft der Röstaromen in Verbindung mit den primären Fruchtnoten nach dunklen Beeren. Am Gaumen mächtig, aber gut strukturiert und harmonisch zeigt er einen gehaltvollen und ausgeglichenen Körper mit eleganten und geschmeidigen Tanninen. Man bemerkt einen Geschmack nach reifen Früchten sowie leicht balsamische Noten im Nachklang.

Konsumhinweis

Eignet sich gut zu dunklem Fleisch, zu Wildgeflügel, zu gebratenem Fisch, zu kräftigen und würzigen Gerichten und Käsen.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen