Olivares Crianza 2017

DOP Jumilla, Olivares

Typ	Rotwein
Traubensorten	Monastrell
Herkunft	Spanien, Valencia und Murcia
Produzent	Bodegas Olivares
Ausbau	in gebrauchten Barriques
Spezifikation	Vegan
Ausschanktemperatur	16 bis 18 Grad Celsius
Trinkreife	1 bis 10 Jahre
Alkoholgehalt	15 %
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	37033717

Beschreibung

Ein vollmundiger, vielschichtiger und gaumenschmeichelnder Crianza, der in alten, ungepfropften Monastrell-Rebgärten entsteht. Ein ausgewogener Rotwein, der bereits in der Nase fasziniert: Wärmende Noten von Amarenakirschen, Pflaumen und Datteln, Kokos und Sandelholz. Am Gaumen ein samtiges Gefühl von reifen Schwarzkirschen, Brombeeren, Wacholder und Duftrosen, kombiniert mit einer zarten Bitternote, die an dunkles, feines Kakaopulver erinnert. Jeder Schluck ist Harmonie pur!

Passt zu

Würzige Grilladen, Wildspezialitäten, Rindsvoressen, Rindsschmorbraten, Lamm aus dem Ofen