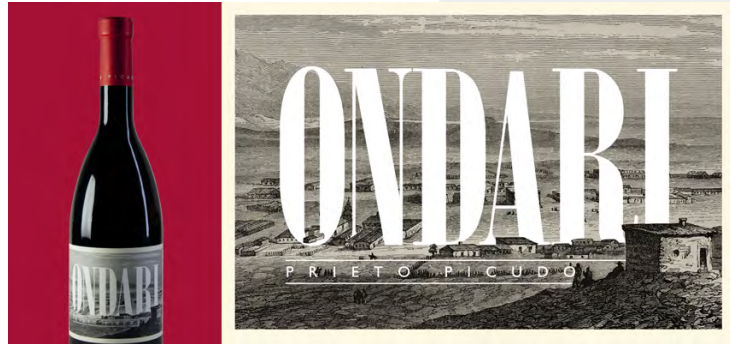


ONDARI



Ondari

Ursprungsland:	Spanien
Region:	VdT Castilla y León
Rebsorten:	50% Prieto Picudo, 45% Tempranillo, 5% Merlot
Inhalt:	0,75 l
Reifung:	Betontank und 4 Monate französische Barriques
Alkohol:	13,5%
Säure:	5,8 g/l
Restzucker:	8,8 g/l
Auszeichnungen:	Goldmedaille Mundus Vini (2014)

Verkostungsnotiz:

Kirschrot mit granatroten Elementen.

Die Nase ist sehr sauber, von mittlerer Schwere; klare, aber unaufdringliche Nuancen von reifen Früchten, Waldbeeren, Kirschen und Tabak und ein Hauch Schokolade.

Der Wein ist trotz seiner präzisen Ausdruckswucht zurückhaltend am Gaumen und leicht zu trinken. Komplex und extraktreich, hervorstechende Mineralik, untermalt mit spürbaren Kräuter- und Gewürznoten. Schön integriertes Holz, frischer Gesamteindruck, langes Finale.

Feste Tannine, sehr feine und lebendige Säure.

Optimale Serviertemperatur: 13-15° C

Passt gut zu rotem Fleisch, Eintöpfen, reifem Käse und zum Kamin alleine.