ROTWEINE

García Figuero Asomo Figuero 4 Tinto 75cl



75 cl | ES - Ribera del Duero - 2024 | Viñedos y Bodegas García Figuero

Saftig und rund, mittlerer Körper, samtige Tannine, frische Säure, dezente Saftiger Ribera del Duero aus 100% Tempranillo von der Familie García Figuero in La Horra, aus Reben (gepflanzt nach 1995). Kirschrot im Glas. Duft nach Himbeere und Kirsche, dazu Pfeffer, Lakritz und ein balsamischer Hauch. Am Gaumen rund und saftig, mittlerer Körper, samtige Tannine, frische Säure, dezente Barrique-Noten und leicht mineralischer Nachhall. Der Ausbau von vier Monaten in Barriques gibt Struktur, ohne die

Traubensorte	Tempranillo
Herkunft	Ribera del Duero
Produzent	Viñedos y Bodegas García Figuero
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung Ausbau für 4 Monate in Barriques (französische und amerikanische Eiche)
Charakter	Saftig und rund, mittlerer Körper, samtige Tannine, frische Säure, dezente Saftiger Ribera del Duero aus 100% Tempranillo von der Familie García Figuero in La Horra, aus Reben (gepflanzt nach 1995). Kirschrot im Glas. Duft nach Himbeere und Kirsche, dazu Pfeffer, Lakritz und ein balsamischer Hauch. Am Gaumen rund und saftig, mittlerer Körper, samtige Tannine, frische Säure, dezente Barrique-Noten und leicht mineralischer Nachhall. Der Ausbau von vier Monaten in Barriques gibt Struktur, ohne die
Passt zu	Tapas, Grillfleisch, BBQ, Ofenhuhn, Pasta, Reisgerichte, gereifter Käse
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2029 geniessen, 16-18°C
Artikel Nr.	08136/24
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2024
Weintyp	Rotweine