





ROTWEINE

García Figuero Asomo Figuero 4 Tinto 2024 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