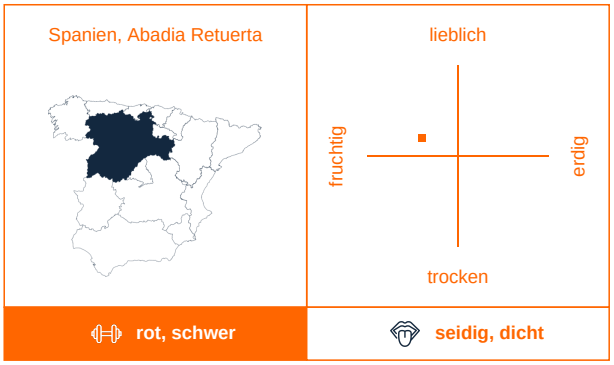
PAGO LA GARDUÑA SYRAH MIT ETUI DO VINO DE PAGO PAGO LA GARDUÑA DO VINO DE PAGO

ABADÍA RETUERTA | 2019





In der Jugend sind zwar die Tertiäraromen präsent, aber dahinter verbirgt und offenbart sich langsam, aber bestimmt, die sortentypische Frucht- und Gewürzaromatik, die für die Rebsorte Syrah steht. Eleganz und Finesse bei gleichzeitigem Gehalt und dichtem Körper - die Quadratur des Kreises? Ángel Anocíbar bringt beim Pago Garduña dies alles auf einen Nenner. Die samtigen, reifen Gerbstoffe, die fruchtige Struktur, die aromatische Nachhaltigkeit passen zueinander und bilden eine Harmonie, die sich bis ins lange anhaltende Finale sensorisch erleben und erfahren lässt.

Syrah

Genussreife: 5 - 12 Jahre

Während 18 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Fruchtig, Würzig, Reifearomen

Wild, Rind, Polenta, Kaninchenragout, Lammcarré/Lammrack, Lammgigot/Keule, Lammkotelett/Lammchops

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

15 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

VDI MIGROS partner


samtig
kräftig
mild
säurehaltig