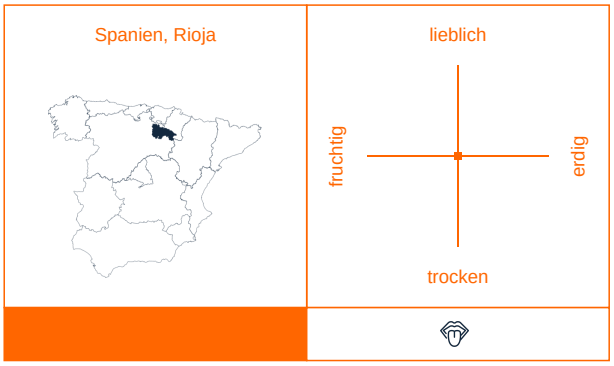
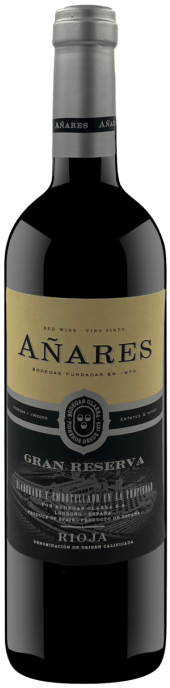
AÑARES GRAN RESERVA DOCA
AÑARES DOCA

BODEGAS OLARRA | 2018



In der Nase entfaltet der Añares Gran Reserva ein komplexes Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Brombeeren, begleitet von feinen Noten von Vanille, Zedernholz und Tabak. Hinzu kommen Nuancen von Gewürzen wie Zimt und Nelken, die dem Wein zusätzliche Tiefe verleihen. Am Gaumen überzeugt er mit einer ausgewogenen Struktur. Samtige Tannine und eine belebende Säure harmonieren perfekt mit den konzentrierten Fruchtaromen. Der lange, geschmeidige Abgang begeistert mit dezenten Röst- und Schokoladennoten.



Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha

Genussreife: 7 - 20 Jahre

in Eichenfässern ausgebaut

schwarze Johannisbeere, Kirsche, Brombeere, Vanille, Zedernholz, Tabak, Zimt, Gewürznelke, Schokolade

Lammragout/Lammvoressen, Schwein, Rinds-Grilladen, gereifter Käse, Wild, Manchego

Trinktemperatur: 17 bis 19 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**

mild				**säurehaltig**

VDI MIGROS partner