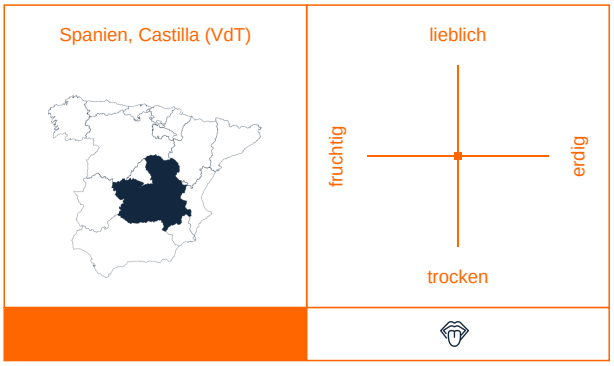
CABANERO TEMPRANILLO CASTILLA VDT CABANERO VDT

JESÚS DEL PERDÓN



Das Bouquet ist reintönig und von eindrücklicher Vielfalt. Zu den reifen Fruchtaromen entfalten sich dezente vegetabile Noten. Der erste Eindruck im Gaumen ist von saftigen Gerbstoffen und wohldosierter Fruchtsäure geprägt. Dann offenbart dieser gut gemachte <Spanier> eine griffig-kernige Struktur, die in den recht anhaltenden, gradlinigen Abgang überleitet.



Tempranillo

Genussreife: 1 - 3 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

Fruchtig, frisch vegetativ

Rösti, Kalte Platte, Älpler-Makkaroni, Spaghetti alla Carbonara, Kalbsbratwurst

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

12.1 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

VDI MIGROS partner