



Dehesa de los Canónigos Solideo 2014 (1er Holzkiste)

CHF 225.00 | 10 cl = CHF 7.50

Brillantes Rubinrot. Ein aromatisches Bouquet von schwarzen Waldbeeren, feinen Röstaromen und zartem Kakao wird von floralen Noten und einem Hauch von süßem Lakritz begleitet. Am Gaumen breit und ausladend, mit komplexen Aromen und einer samtig-weichen Struktur, welche durch die perfekt integrierte Säure wie auch Tannine gestützt wird. Ein wahrlich luxuriöses Gewächs!

Produzent	Dehesa de los Canónigos
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2014
Flaschengrösse	300 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Albillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	1003994
Passt zu	würzigem Käse, Rind, Wild
Bewertungen	James Suckling 90/100



Vinifikation

Im Holzfass vinifiziert, anschliessend während 20 Monaten in amerikanischen und vier Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Terroir

Das Traubengut stammt von eigenen Reben, kultiviert zwischen Valbuena und Pesquera, auf 800 Metern über Meer. Von den 600 Hektar Land im Familienbesitz sind lediglich deren 60 mit Reben (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot und Albillo) bepflanzt.

