



Sardón 2017

CHF 17.50 | 10 cl = CHF 2.33

Dunkles Kirschrot. In der Nase Aromen von schwarzen Kirschen, Blaubeeren, Brombeeren und feiner Würze. Am Gaumen saftig und kraftvoll, ohne jedoch schwer zu wirken. Ein samtiger, fruchtbetonter Abgang.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Quinta Sardonia |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Spanien |
| Region | Vino de la Tierra de Castilla y León |
| Klassifizierung | Tinto Cosecha |
| Jahrgang | 2017 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 14.5 % |
| Trinktemperatur | 14° - 16° |
| Traubensorten | Tinto Fino, Grenache, Albillo, Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Vegan |
| Artikelnummer | 5290017 |
| Passt zu | Risotto, Paella, Geflügel |
| Bewertungen | James Suckling 90/100 |



Vinifikation

Vinifiziert im Stahltank, anschliessend während durchschnittlich sechs Monaten in französischen Barriques, Stahltanks, Foudres und kleinen, eiförmigen Betontanks ausgebaut. 14 Monate Reifung: Sechs Monate in gebrauchten 225-Liter-Fässern, der Rest der Zeit in 1200-Liter-Eichenfässern (Foudres), in französischen 5000-Liter-Eichenfässern und eiförmigen Betontanks. Vor dem Abfüllen wird der Wein einen Monat lang in Beton gehüllt.

