



Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Le succès du Ribera se confirme

Beschreibung:

Pour trouver un joli petit nom à ce Tempranillo élevé en barriques, la famille García (Bodega Mauro et Aalto) s'est inspirée de ses racines. En effet, Garmón est la contraction des premières syllabes des noms de famille du père, García, et de la mère, Montaña.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre impénétrable du disque jusqu'au centre. Petits fruits sauvages rouges et noirs, cerise au chocolat et grenade dans le nez complexe, sur des notes de cerises noires compotées et de bois de cèdre fumé. Le palais est soyeux, le grand équilibre entre opulence et finesse promet un énorme potentiel. Le milieu de bouche fruité et épicé est à nouveau d'une grande puissance, des tannins raffinés assurent conjointement à l'acidité ciselée, de l'harmonie et une texture élégante.

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Garmón Continental

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0873521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Herkunft:	Espagne
Notation:	Tim Atkin 97/100, Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.