


García Figuero Asomo Figuero 4

Tinto 75cl














75 cl

 ES - Ribera del Duero - 2024

 Viñedos y Bodegas García Figuero

Saftig und rund, mittlerer Körper, samtige Tannine, frische Säure, dezente Saftiger Ribera del Duero aus 100% Tempranillo von der Familie García Figuero in La Horra, aus Reben (gepflanzt nach 1995). Kirschrot im Glas. Duft nach Himbeere und Kirsche, dazu Pfeffer, Lakritz und ein balsamischer Hauch. Am Gaumen rund und saftig, mittlerer Körper, samtige Tannine, frische Säure, dezente Barrique-Noten und leicht mineralischer Nachhall. Der Ausbau von vier Monaten in Barriques gibt Struktur, ohne die

	Traubensorte	Tempranillo
	Herkunft	Ribera del Duero
	Produzent	Viñedos y Bodegas García Figuero
	Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung Ausbau für 4 Monate in Barriques (französische und amerikanische Eiche)
	Charakter	Saftig und rund, mittlerer Körper, samtige Tannine, frische Säure, dezente Saftiger Ribera del Duero aus 100% Tempranillo von der Familie García Figuero in La Horra, aus Reben (gepflanzt nach 1995). Kirschrot im Glas. Duft nach Himbeere und Kirsche, dazu Pfeffer, Lakritz und ein balsamischer Hauch. Am Gaumen rund und saftig, mittlerer Körper, samtige Tannine, frische Säure, dezente Barrique-Noten und leicht mineralischer Nachhall. Der Ausbau von vier Monaten in Barriques gibt Struktur, ohne die
	Passt zu	Tapas, Grillfleisch, BBQ, Ofenhuhn, Pasta, Reisgerichte, gereifter Käse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2029 genießen, 16-18°C
	Artikel Nr.	08136/24
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2024
	Weintyp	Rotweine