


Ribera del Duero Figuero 12

Crianza 75 cl














75 cl

 ES - Ribera del Duero - 2022

 Viñedos y Bodegas García Figuero

Dunkles Rubinrot mit kirschroten Reflexen. In der Nase Dörrpflaume und gedörnte Kirsche, dazu Orangenzeste, Lakritz und feine florale Anklänge, unterlegt von Zeder, Kokos und dunkler Schokolade aus dem Barrique. Am Gaumen trocken, saftig und kraftvoll, mit dichter Textur, reifen, gut integrierten Tanninen und langem, würzigem Finale.

Kaltmazeration, temperaturkontrollierte Gärung, biologischer Säureabbau und 12 Monate Barrique prägen den Stil.

	Traubensorte	Tempranillo
	Herkunft	Ribera del Duero
	Produzent	Viñedos y Bodegas García Figuero
	Vinifikation	2 Tage Kaltmazeration bei 12°C temperaturkontrollierte Gärung verlängerte Maischestandzeit biologischer Säureabbau Eiweiss Schönung kurze Flaschenreife vor Freigabe.
	Charakter	Dunkles Rubinrot mit kirschroten Reflexen. In der Nase Dörrpflaume und gedörnte Kirsche, dazu Orangenzeste, Lakritz und feine florale Anklänge, unterlegt von Zeder, Kokos und dunkler Schokolade aus dem Barrique. Am Gaumen trocken, saftig und kraftvoll, mit dichter Textur, reifen, gut integrierten Tanninen und langem, würzigem Finale. Kaltmazeration, temperaturkontrollierte Gärung, biologischer Säureabbau und 12 Monate Barrique prägen den Stil.
	Passt zu	Grilladen, Rindsgeschnetzeltes, Wildgeflügel, gebratener Fisch, Tajine, würziger Hartkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2029 geniessen, 16-18°C
	Artikel Nr.	07079/22
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2022
	Weintyp	Rotweine

