



Monte Ducay 2018

Bodegas San Valero



Artikel Nr.	07026
Land	Spanien
Herkunft	Cariñena (D.O.)
Rebsorte	Tempranillo (60%), Grenache (30%), Cabernet Sauvignon (10%)
Qualitätsbezeich.	D.O. Cariñena
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	14 Monate in amerikanischer Eiche
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Am Gaumen präsentiert sich der Wein elegant, mit einer kompakten Säurestruktur und feinen Tanninen. Das Auge wird von dichtem Rubinrot mit Purpurreflexen bestimmt. Am Gaumen dominieren eindeutig Aromen dunkler Waldbeeren.
Empfehlung	Kräftig gewürzten, roten Fleischgerichten
Über den Winzer	Die Bodegas San Valero sind eine Kooperative mit etwa 1000 Mitgliedern und 5.500 ha Rebfläche und untrennbar mit der Region Cariñena verbunden, da sie gut die Hälfte der exportierten Weine produzieren. Als Vorreiter in der Rebsortenwahl und der Vinifizierung hatten und haben sie großen Einfluss auf die Entstehung und Weiterentwicklung der D.O.