



## Sembro Tempranillo 2018

Finca El Quiñón



Artikel Nr.	07008
Land	Spanien
Herkunft	Ribera del Duero (D.O.C.)
Rebsorte	Tempranillo (100 %)
Qualitätsbezeich.	D.O. Ribera del Duero
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	15 Monate in amerikanischer und französischer Eiche
Boden	Kalk, Lehm
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Dunkles Rubinrot, deutliche Aromen von reifen Früchten, wie schwarze Kirschen, Leder und Lakritz in der Nase. Am Gaumen Noten von Kakao, Vanille und Kaffee sowie leicht süßliche Tannine. Vollmundig, stoffig und präsender Abgang.
Empfehlung	Gegrilltem Fisch, gebratenem Fleisch, Lamnbraten
Über den Winzer	Die Geschichte der Finca El Quiñón (Viñas del Jaro) lässt sich bis mindestens 1863 zurückverfolgen, heute gehört das Weingut der Familie Osborne-Osborne, Nachfahren von Thomas Osborne Mann, dem Gründer des berühmten Sherry-Produzenten. Die derzeit 65 ha eigenen Weinberge der Finca El Quiñón liegen rund um das Gut in einer der Top-Lagen des berühmten Anbaugebietes Ribera del Duero, nur ca. 1 km vom Fluss Duero entfernt; Kalkstein, Sand und Kies prägen die Böden. Umgeben ist die Bodega von einem Eichenhain (in Spanisch "Jaros"), der bei der Namensgebung von Kellerei und dem Zweitwein Pate stand. "Sembro" dagegen verweist auf die Drossel, die auf dem Weg zur Überwinterung in Afrika im Ribera del Duero Halt macht.