Dominio Romano

Ribera del Duero AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



DOMINIO ROMANO

Appellation

Ribera del Duero DO

Land

Spanien

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert

Bodenbeschaffenheit

Ton- und sandhaltig

Rebsorte

Tempranillo

Inhalt

75 cl

Verschluss

Naturkork

Verpackung

Karton

Dominio Romano

Ribera del Duero AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



CAMINO 2020

Der Wein widerspiegelt die Sorgfalt und das Können von Dominio Romano. Ein grossartiger, genauer und fruchtbetonter Tempranillo, der in der Nase mit Akzenten von Cassisbeeren und Kirschen kokettiert, und zugleich mit dem frischen und edlen Charakter der Rebsorte überzeugt. Der diskrete Ausbau im mehrjährigen Barrique während einem Jahr bewahrt die strahlende Frucht optimal. Ein unwiderstehlicher Wein für einen sofortigen Genuss!

Alter Reben

15- bis 30-jährige Rebstöcke

Weinbereitung

8 Tage Kaltstandzeit vor der Gärung

Mit natürlich vorkommenden Hefen

Minimale Filtration

Ausbau

12 Monate in 2- und 3-jährigen Barriques à 400l

Trinkreife

Jetzt bis 2027

Passt zu

Schweinsbraten mit Pflaumen, Pouletfilet mit Chorizo

Servicetemperatur

16°C

Alkoholgehalt

14.5% vol

Dominio Romano

Ribera del Duero AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



ROMANO 2017

Was für eine Balance! In der Nase öffnet sich der Wein zu Eindrücken von Graphit, dunklen Früchten und Feuerstein, die in einem frischen Bukett zusammenspielen. Ein Tempranillo in seiner ganzen Grösse! Akzente von Cassisbeeren begleiten auch den Gaumen, der eine perfekte Reife aufweist, getragen von einer kräftigen und saftigen Struktur mit vollmundigen Tanninen und einer überraschenden Rasse. Der Wein ist klar von höherem Niveau!

Alter der Reben

30-jährige Rebstöcke

Weinbereitung

8 Tage Kaltstandzeit vor der Gärung

Mit natürlich vorkommenden Hefen

Minimale Filtration

Ausbau

13 Monate in 2- und 3-jährigen Barriques à 400l

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Passt zu

Rindfleisch-Tajine mit Oliven, Lammragout

Servicetemperatur

16°C

Alkoholgehalt

15% vol

Dominio Romano

Ribera del Duero AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



RDR 2018

Ein Meisterwerk von einem intensiven, frischen und konzentrierten Wein! Die Trauben für den Tempranillo gedeihen an alten Reben (80- bis 150-jährige) in der Lage von Viña Lucio auf Böden aus weissem Sand, der mit einer Kiesschicht überzogen ist. Im Barrique ausgebaut, bietet der Wein eine füllige, konzentrierte und extrem nuancierte Frucht. Zweifelsohne einer der ganzen Grossen in seiner Kategorie! Der Stil ist raffiniert und edel mit einer sanften und fruchtigen Aromatik, die Gaumen und Nasen von Fans von Ribera del Duero erobern wird!

Alter der Reben

80- bis 150-jährige Rebstöcke

Weinbereitung

15 Tage Kaltstandzeit vor der Gärung

Mit natürlich vorkommenden Hefen

Minimale Filtration

Ausbau

13 Monate in 2- und 3-jährigen Barriques à 400l

Trinkreife

Jetzt bis 2036

Passt zu

Lammkarree

Service

16°C

2 Stunden vor dem Genuss karaffieren oder dementsprechend mit Aveine belüften

Alkoholgehalt

14.5 % vol