

WEIN- EXPERTISE

"RIPPA DORII" CRIANZA RIBERA DEL DUERO DO



ART-NR. 27511

CHARAKTERISTIK Intensiv-magentafarbenes Gewand mit rubinroten Reflexen. In der Nase ein komplexes, intensives Aroma, welches an Blaubeeren, Brombeeren, Vanille, Muskat und Holz erinnert. Intensiv und tiefgründig im Geschmack mit einer schönen Balance zwischen Frucht- und Röstaromen und einem anhaltendem Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG Passt gut zu gebratenen Fleischgerichten.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18 °C

REBSORTE(N) Tempranillo

ANBAUGEBIET Ribera del Duero (Spanien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.50 %Vol., Restzucker 2.90 g/l, Gesamtsäure 0.66 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Eichenfass

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Bodegas Ontañón, Pol.Ind. El Tapias, C/Machín s/n, 26559, Aldeanueva de Ebro, La Rioja, Spanien

ABFÜLLER DOMINIO DE QUEIRON, S.L., Avenida de Aragón 3, 26006 Logroño (LA RIOJA)