



2018 Convento Oreja Roble

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Land: | Spanien |
| Herkunft: | DO Ribera del Duero |
| Traubensorte: | 100% Tempranillo |
| Produzent: | Convento de Oreja |
| Auszeichnungen: | Peter's Score: 18/20 |
| Serviertemperatur: | 18° |

Allgemein:

Das Ribera del Duero ist eine sanft hügelige Hochebene und liegt auf halbem Weg zwischen Madrid und dem Atlantik (Kastilien). Die 2002 gegründete Bodega Convento de Oreja besitzt 25 Ha beste Reben in Penafiel. Der Roble reifte 4 Monate in Barriques und wurde im Juni 2019 abgefüllt.

Charakter:

Dunkles Rubinrot. Intensive Nase nach roten Früchten. Fruchtiger aufhacker sehr gut balancierter Körper. Fruchtiges langes Finale, kraftvoll und elegant.

Eignung:

Passt hervorragend zu allen Fleischgerichten.

Lagerfähigkeit: bis 2020

Alkohol: 14.5% Vol.