



"Tierras de Cair" Reserva Ribera del Duero DO

Dominio de Cair
Spanien, Ribera del Duero

Vinifikation

Reifung für 24 Monate im französischer Eichenfass, Flaschenreifung für mind. 18 Monate

Charakter

Mittleres Granatrot; im Gaumen zeigt er Aromen von dunkler Schokolade, schwarzen reifen Kirschen, Amarena, Kaffeenoten und Krokant; im Gaumen überzeugt der Wein mit einer Eleganz und harmonischen Struktur, zeigt Noten von hellen Beeren, Kräuterwürze, Bitterschokolade und Tabak

Limitierte Produktion: 25'000 x 75cl Flaschen

Terroir

Das Traubengut für den "Tierras de Cair" Reserva stammt mehrheitlich von 70-jährigen Rebstöcken, weitere Reben im Rebberg sind bis zu 120 Jahre alt

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, kräftige Gerichte, Schmor-Braten, würzige Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Tempranillo
Trinkreife:	- 2035
Alkohol:	14 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2020	Penin	92/100
------	-------	--------