



Diese Cuvee besteht aus den drei bekannten Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Tempranillo.

Vinifikationsprozess:

Nach der alkoholischen und malolaktischen Fermentation verbrachte der Wein drei Monate in amerikanischen und französischen Barriques. Die drei Rebsorten wurden getrennt voneinander ausgebaut, um das jeweils beste Paring mit unterschiedlichen Holztypen herauszuarbeiten.

Tasting Notes:

Helles Rubinrot mit klaren Reflexen.

Aroma nach roten Früchten, insbesondere Kirsche.

Im Mund karamellartigen Nachklang bei kräftiger Säure und gutem Tanningerüst. Alkohol in einem langen, harmonischen Finish gut eingebunden.

Essensbegleiter:

Passt zu den meisten kräftigen Fleischgerichten, aber auch zu leichter Pasta und würsigem Käse. Beste Trinktemperatur 14-15 Grad.

Der Weinmacher Alberto Flamarique Goache zeichnet verantwortlich für dieses hervorragende Ergebnis eines ausdrucksstarken Weines in bester Tradition.