Olivares Crianza 2017

DOP Jumilla, Olivares

Tipo	Rotwein
Vitigni	Monastrell
Origine	Spanien, Valencia und Murcia
Produttore	Bodegas Olivares
Maturazione	in gebrauchten Barriques
Spezifikation	Vegan
Temperatura di servizio	16 bis 18 Grad Celsius
Maturità del consumo	1 bis 10 Jahre
Contenuto alcolico	15 %
Allergeni	enthält Sulfite
Numero di articolo	37033717

Beschreibung

Ein vollmundiger, vielschichtiger und gaumenschmeichelnder Crianza, der in alten, ungepfropften Monastrell-Rebgärten entsteht. Ein ausgewogener Rotwein, der bereits in der Nase fasziniert: Wärmende Noten von Amarenakirschen, Pflaumen und Datteln, Kokos und Sandelholz. Am Gaumen ein samtiges Gefühl von reifen Schwarzkirschen, Brombeeren, Wacholder und Duftrosen, kombiniert mit einer zarten Bitternote, die an dunkles, feines Kakaopulver erinnert. Jeder Schluck ist Harmonie pur!

Passt zu

Würzige Grilladen, Wildspezialitäten, Rindsvoressen, Rindsschmorbraten, Lamm aus dem Ofen