

SAN VICENTE 2017



Senorino de San Vicente, Rioja D.O.Ca.

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Schwarze Kirsche
Teer
Getrocknete Pflaume
Lakritze
Schwarzer Pfeffer
Gewürznelke
Wacholderbeere
Waldboden
Schwarze Olive

ANLASS

vor dem Kamin
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2037
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
finessenreich
milde Säure
zupackendes Tannin
mittlere Barriquenote



WEINBAU

Rebsorten

Tempranillo (100%)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100