

15 Meses / Dehesa de los Canónigos

Herkunft:	Valladolid / D.O. Ribera del Duero (Spanien)
Traubensorten:	Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon
Ausbau:	15 Monate lang in ein- und zweijährigen Fässern aus amerikanischer Eiche mit mittlerem Toasting ausgebaut.
Lagerfähigkeit:	8 - 10 Jahre
Alkohol:	14,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Tiefes Rubinrot, mit rubinroten Reflexen.

Nase:
Ein reichhaltiges und vielseitiges Bouquet wird durch balsamische und kräuterige Noten geprägt. Dazu gesellen sich intensive Aromen von schwarzen Waldfrüchten wie Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Nuancen von Johannisbeer- und Pflaumenlaub verbinden sich harmonisch mit sanften Akzenten von Lakritze, die das aromatische Profil elegant abrunden.

Mund:
Am Gaumen entfaltet sich der Wein vollmundig und samtig, mit hervorragend integrierten Tanninen und einer idealen Balance zwischen Säure und Alkohol. Die balsamischen Aromen setzen sich auch am Gaumen fort, ergänzt durch Nuancen von Eukalyptus und feinsten schwarzen Pfeffer. Ein fantastischer Tropfen mit einem anhaltenden und unvergesslichen Finale.

Der «**15 Meses**» ist das Aushängeschild der Weinkellerei – ein vollständiger und ausdrucksstarker Wein mit einer beeindruckenden Aromavielfalt. Er erzählt die Geschichte des Weinbergs Dehesa de los Canónigos und spiegelt die tiefe Wertschätzung für den Wein und seine sorgfältige Herstellung in der Kellerei wider.

Trinkempfehlung

Ideal zu Grilladen, rotem Fleisch, Wild, frischem Tartar und vegetarischen Gerichten.

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C