

Lezcano-Lacalle Reserva / Bodegas Lezcano-Lacalle

Herkunft:	Valladolid / D.O. Cigales (Spanien)
Traubensorten:	80% Tempranillo, 20% Merlot
Ausbau:	24 Monate Barrique-Ausbau
Lagerfähigkeit:	8 - 10 Jahre
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl, 150cl Magnum-Flasche

Degustation



Auge:

Tief dunkle, nahezu undurchdringlichen Farbe.

Nase:

Die Nase wirkt unmittelbar einladend und ausdrucksstark, mit einem intensiven Aromenspiel, das Lust auf den ersten Schluck macht. Reife schwarze Früchte wie Brombeeren und Schwarzkirschen stehen im Mittelpunkt und verleihen dem Wein eine saftige, dunkle Fruchtigkeit. Dazu gesellen sich ausgeprägte würzige Noten, die an edle Gewürze erinnern, sowie feine Röstaromen, die dem Bouquet zusätzliche Tiefe und Komplexität verleihen. Insgesamt präsentiert sich die Nase kraftvoll, würzig und verführerisch.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein kraftvoll und dicht gewoben, mit einer klaren Struktur und einer angenehmen, fast cremigen Fülle. Die Tannine sind präsent, wirken jedoch reif und harmonisch eingebunden und geben dem Wein Tiefe sowie Charakter. Im Verlauf zeigt er sich ausgewogen und druckvoll, mit einer schönen Balance zwischen Konzentration und Eleganz. Der Abgang ist lang, trocken und fein herb unterlegt, bleibt dabei sehr präsent und nachhaltig. Insgesamt ein Wein mit grosser Persönlichkeit, spürbarer Kraft und deutlichem Reifepotenzial – gemacht für lange Genussmomente.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch, Grilladen und Wildgerichten.

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C