

La Curiosa – Tannat / Cruce del Zorro

Herkunft:	Valle de la Concepción, Tarija (Bolivien)
Traubensorten:	100% Tannat
Ausbau:	Stahltank mit kurzem Eichenholzkontakt.
Lagerfähigkeit:	8 – 10 Jahre
Alkohol:	13,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Tiefes Rubinrot mit ziegelroten Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt er sich ausdrucksstark und vielschichtig, getragen von reifen roten und schwarzen Früchten wie Himbeere, Pflaume, Schwarzkirsche und Brombeere. Die intensive Frucht wird von würzigen Pfeffernoten begleitet, die dem Bouquet Spannung und Tiefe verleihen. Dazu gesellen sich feine Nuancen von dunkler Schokolade und ein Hauch Vanille, die dem Wein eine warme, elegante Komplexität geben. Insgesamt wirkt die Aromatik harmonisch und rund, mit einer schönen Balance zwischen Frucht, Würze und feiner Süsse.

Mund:

Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und vollmundig, mit einer dichten, gut strukturierten Tanninbasis. Die Tannine sind präsent, zugleich reif und harmonisch eingebunden, was dem Wein Eleganz und Ausgewogenheit verleiht. Trotz seiner Intensität wirkt er geschmeidig und rund, mit schöner Balance und einem langen, harmonischen Abgang.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch wie saftig, gegrilltes Entrecôte, Rinderfilet oder ein klassisches Lammkarree.

Ausschanktemperatur: 16 - 18° C