Paradoja / Bodega Dos Hemisferios

Herkunft: San Miguel del Morro, Guayas (Equador)
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Malbec
Ausbau: 18 Monate in Barrique.
Lagerfähigkeit: 10 – 12 Jahre
Alkohol: 14% vol.
Grösse: 75 cl

Degustation

Auge:
Tiefes, leuchtendes Granatrot mit violetten Reflexen.

Nase:
Die Nase zeigt sich intensiv und einladend, geprägt von reifen Pflaumen und schwarzen Kirschen, die dem Bouquet eine saftige, dunkle Fruchtigkeit verleihen. Dazu kommen feine würzige Anklänge sowie elegante Noten von Vanille, Kaffee und einem Hauch Kokos. Insgesamt wirkt die Aromatik komplex, warm und harmonisch, mit einer schönen Balance zwischen Frucht und Holz.

Mund:
Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll und vollmundig, mit einer dichten, gut strukturierten Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig, rund und harmonisch, mit einer gut eingebundenen, mittleren Säure. Die Tannine wirken präsent, dabei jedoch seidig und geschliffen, was dem Wein Struktur und zugleich eine angenehme Weichheit verleiht. Frucht, Würze und feine Holznote stehen in schöner Balance und sorgen für Tiefe und Ausdruck. Der Abgang ist lang, saftig und nachhaltig – elegant und mit einer beeindruckenden inneren Ruhe.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch oder Wild.

Ausschanktemperatur: 16 - 18° C