



Egomei, 2018

Rioja DOCa Egomei Carpess

Herkunft
Spanien

Region
La Rioja

Rebsorten
Tempranillo

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.5%

Charakter

Viel Brombeere und rote Johannisbeere charakterisieren diesen rubinroten, harmonischen Wein. Ergänzt wird die Aromatik von Kirschen-, Kakao- und Schokoladenoten sowie etwas würzigen Aspekten von Vanille und Gewürznelke. Eine weiche, runde und harmonische Struktur stützt die aromatische Frucht, ein langer Abgang rundet den Genuss ab.

Weintyp



Die Fruchtigen

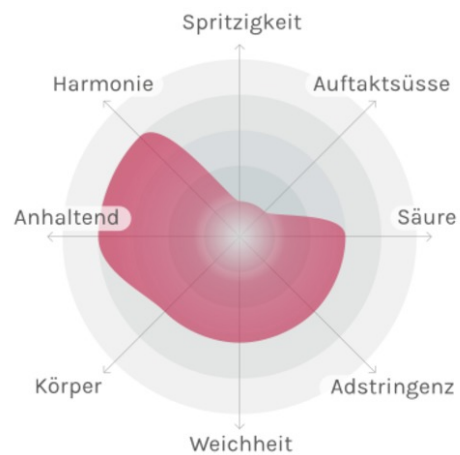


Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

Egomei

Das Weingut Egomei ist ein Ort des puren Genusses. Auf 120 Hektaren präsentiert sich im Ort Alfaro atemberaubende Natur. Das Weingut liegt in der Rioja Oriental (früher Rioja Baja). Seit 1975 werden hier die Rebberge mit grosser Sorgfalt gepflegt; von Anfang an mit dem Ziel, in ausgesuchten Einzellagen die höchste Qualität für Weine aus Tempranillo- und Graciano-Trauben zu erreichen. Höchste Expertise steht auch im Keller von Egomei im Zentrum. Der Wein wird in französischen Allier-Eichenfässern und kleinen Tanks gelagert, bis die perfekte Balance und Tiefe erreicht ist.



Passt zu



Kalbfleisch mit hellen Saucen