



Egomei, 2017

Rioja DOCa Egomei Alma

Herkunft
Spanien

Region
La Rioja

Rebsorten
Tempranillo, Graciano

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14.5%

Charakter

Ein granatroter, frischer Wein mit einem intensiven Bukett von Brombeere, Cassis, Dörrobst sowie Kirsche und Pflaume, ergänzt von Aromen von Schokolade, Kaffee, Gewürznelke und Pfeffer. Eine angenehme Auftaktsüsse, saftige Tannine und ein sehr weicher, geschmeidiger und harmonischer Körper sowie ein langer Abgang machen das Genusserlebnis perfekt.

Weintyp



Die Nachhaltigen

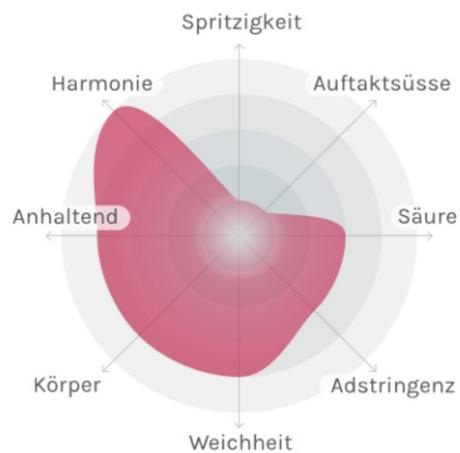


Die Gehaltvollen

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



Rindfleisch mit dunklen Saucen Curries