



ACÓN ROBLE RIBERA DEL DUERO D.O. 75CL, 2018, SPANIEN

Der 'kleine' Bruder des Crianzas zeigt ungemein viel dunkle Frucht, gepaart mit subtilen Barrique-Aromen, ganz im Stil des Hauses. Der kurze Ausbau von 5 Monaten im Holzfass gibt ihm einen schönen Schmelz ohne die fruchtige Beerigkeit zu konkurrenzieren. Wirklich lecker!



Bodegas y Viñedos Abadia de
Acón

PREIS PRO FLASCHE: **19.50 FR.**

PREIS AB 6 FLASCHEN: **18.00 FR.**



100% Tempranillo



14% Vol



Vegetarisch, Dunkles Fleisch,
Asiatisch, Mild, Pasta & Risotto,
Grilladen

WEIN STECKBRIEF

Artikel-Nr: Acón Roble
Weintyp: Rotweine
Trinkreife: jetzt bis 2021
Volumen: 14%

DEGUSTATIONSNOTIZ

Dichtes Granatrot mit ziegelroten Reflexen, in der Nase frische, reife Beeren, gepaart mit Vanille-, Toast- und Pfeffernoten. Im Gaumen süffig mit viel Frische, ergänzt mit intensiven Aromen reifer Früchte, Schokolade und Lakritze. Macht viel Spass!

HINTERGRUND

Ausbau: Während 5 Monaten in neuen Eichenfässern (70 % französisches und 30% amerikanisches Holz).

Aus der Symbiose modernster Architektur, einer Kellerei mit High-Tech-Equipment und Böden mit Rebbeständen aus altem Familienbesitz resultieren absolute Spitzenweine. Ein junges Team mit eigenem Oenologen verbindet Moderne und Tradition auf eine sehr sympathische Art und Weise. Eine Bodega mit viel Potenzial!

✦ WINZER & WEINGUT

Abadia De Acon

Aus der Symbiose modernster Architektur, einer Kellerei mit High-Tech-Equipment und Böden mit Rebbeständen aus altem Familienbesitz resultieren absolute Spitzenweine. Ein junges Team mit eigenem Oenologen verbindet Moderne und Tradition auf eine sehr sympathische Art und Weise. Eine Bodega mit viel Potenzial.

Adresse

Ctra. Hontangas Km. 0.400
09391 Castrillo de la Vega
Burgos - España

