



Los Molinos Reserva

Nur die besten Tempranillo-Trauben aus unseren eigenen Weinbergen werden ausgewählt, um den anspruchsvollen Los Molinos Reserva voll köstlicher Noten von Vanille und Gewürzen herzustellen.

Regionen

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
16-17 °C**

Verkostungsnotizen

Tiefes Rubinrot mit kirschfarbenen Schattierungen. In der Nase kräftige Aromen von schwarzen Früchten, Vanille und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig und komplex, mit ausgezeichnet strukturierten Tanninen und einem sehr schönen, langen und sanften Abgang.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch, Wild, Geflügel und reifem Käse.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und bei kontrollierter Temperatur vergoren, damit sie ihr Aroma gänzlich entfalten können. Durch die anschließende Mazeration erhält der Wein seine charakteristische Farbe, seinen Geschmack und die hervorragenden Tannine. Danach reift er vor dem Abfüllen 12 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche. Die Flaschen lagern danach 2 bis 3 Jahre in unserem Keller.

Letzte Auszeichnungen

SILBER

2019 Gillbert & Gaillard International Challenge: Los Molinos Reserva 2014