

Egomei Rioja DOCa 2018 300 cl 14%

Egomei Spanien La Rioja 300 cl 14% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein gehaltvoller granatroter Wein mit kräftigen Aromen von Brombeere, Cassis und Johannisbeere, ergänzt durch Kakao- und Vanillenoten sowie einem Hauch von Gewürznelke und Lakritze. Frisch, mit lebendigen Tanninen und harmonischem Körper.

Servierempfehlung

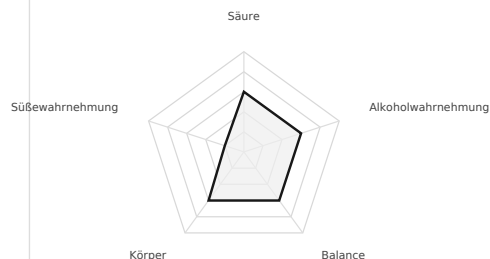
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu gegrilltem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe oder als Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Struktur		Stil und Charakter		Aromatik	
Farbton	Granatrot	Säure	Mittel	Stil	Fruchtbetont, Elegant, Würzig, Holzwürzig, Frisch	Frucht	Brombeere, Schwarze Johannisbeere, Rote Johannisbeere, Kirsche, Zwetschge
		Alkoholwahrnehmung	Mittel			Weitere Aromen	Kakao, Schokolade
		Balance	Ausgewogen			Gewürze	Nelke, Vanille
		Körper	Mittel				
		Süßwahrnehmung	Trocken				
		Tannin	Mittel				
		Tannincharakter	Griffig				
		Textur	Weich				
Abgang		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Charakter	Fruchtig, Würzig, Harmonisch	Flaschengärung	Keine Flaschengärung	Dekantieren	Kurz belüften	Speisenbegleitung	Grillgerichte, Wild, Käse
Länge	Mittel	Holzausbau	Im Holz ausgebaut	Glas	Bordeauxglas		
				Serviertemperatur	Temperiert servieren		