

Egomei Rioja DOCa 2018 500 cl 14%

Egomei Spanien Rioja 500 cl 14% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein intensiver Kirschrotwein mit mineralischen Noten und Aromen von süßen, schwarzen Früchten. Vollmundig mit samtigen Tanninen, saftig, aromatisch und von großer Finesse und Eleganz.

Servierempfehlung

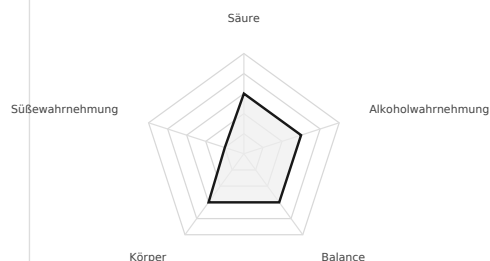
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu gegrilltem roten Fleisch, Wildgerichten, Paella, Iberico-Schinken und Brot mit Tomate und Olivenöl.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zu gehobenen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Farbintensität	Intensiv
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Samtig
Textur	Saftig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Mineralisch, Elegant, Würzig
------	---

Aromatik

Frucht	Brombeere, Schwarze Johannisbeere, Rote Johannisbeere, Kirsche, Zwetschge
Gewürze	Nelke, Vanille

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Samtig
Länge	Mittel

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Gebrauchtes Barrique
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Eichenfass

Servieren

Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Grillgerichte, Wild, Schinken
-------------------	--