

El Andén de la Estación Crianza 2018 75 cl 14%

El Andén de la Estación Spanien Rioja 75 cl 14% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein ausgewogener, fruchtiger Crianza-Rotwein aus der Rioja mit Noten von roten Beeren, Erdbeer-Lakritze und eleganter Holzwürze. 14 Monate im Barrique gereift, mit feinen Tanninen und langem Nachhall.

Servierempfehlung

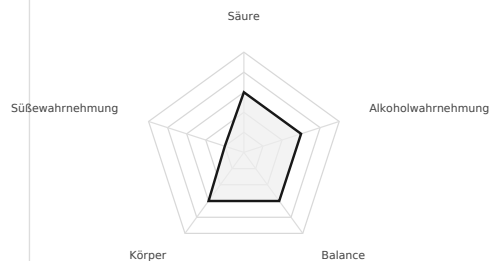
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Lamm, Rindfleisch, gereiftem Käse und mediterraner Küche.

Genussempfehlung

Ideal für Abendessen oder gesellige Anlässe. Auch geeignet als Begleiter zu gegrilltem Fleisch.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot
Viskosität	Mittel

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Reif
Textur	Weich

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Holzwürzig, Elegant, Klassisch
------	---

Aromatik

Frucht	Zwetschge, Brombeere, Heidelbeere, Granatapfel
Weitere Aromen	Karamell
Gewürze	Vanille

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Harmonisch
Länge	Mittel

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Neues Holz, Französische Eiche

Servieren

Glas	Rotweinglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Lamm, Rindfleisch, Hartkäse, Geflügel, Mediterrane Küche
-------------------	---

