

Marques de Pluma



www.genuss7.de



2019er Marques de Pluma Roble DO

Das goldene Dreieck der Ribera del Duero befindet sich zwischen Valbuena und Pesquera. Genau hier verfügt die Kellerei Pinord über rund 10 Hektar Rebfläche. Der Marques de Pluma Roble wurde reinsortig aus Tinta Fina (Tempranillo) erzeugt. Die von Hand gelesenen Trauben stammen von rund 35 Jahre alten Rebstöcken, welche im Ertrag niedrig gehalten wurden. Nach der klassischen Maischegärung reifte der Wein für rund 5 Monate in Barrriques aus amerikanischer und französischer Eiche. Der Roble zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen, Amarenakirschen, Vanille, Lakritz, Nelken, etwas Rauchfleisch und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, dicke und würzige Frucht, gute Tiefe, elegant und lange anhaltend.

Land	Spanien
Region	Ribera del Duero
Jahrgang	2019
Rebsorte	Tempranillo
Geschmack	trocken
Barrquetyp	französische und amerikanische Eiche
Monate im Barrquie	5
Alkoholgehalt	14
Verschlussart	Kork
Lagerfähig bis	2025
empf. Trinktemperatur	14-18
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	87
Speisen	Barbecue, Chili con carne, Lasagne, Spaghetti Bolognese, Nudeln mit Fleisch



Marques de Pluma - Spanien - Ribera del Duero

Das Weingut Marques de Pluma gehört zur Weinkellerei Pinord, welche vor rund 150 Jahren von der Familie Tetas gegründet wurde. 2007 hat Pinord das Weingut Marques de Pluma erworben und an die Spitze der Region geführt. Die Familie Tetas ist übrigens für ihren Cava weltberühmt. In der spanischen Anbauregion Ribera del Duero verfügt Pinord über rund 10 Hektar Rebfläche zwischen den Ortschaften Valbuena und Pesquera.

Weitere Weine von Marques de Pluma finden Sie auf www.genuss7.de