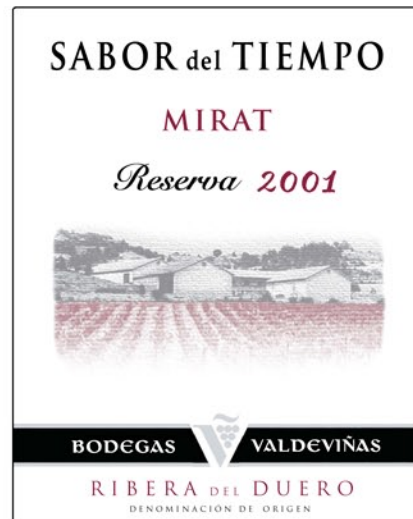


SABOR del TIEMPO *reserva 2001*



Aus 100 % Tempranillo gekeltert, von Jahrhunderte alten Reben. Weingut Langa de Duero Weinlese fand in der 2. Oktoberwoche bei 10-12 °C statt. Vinifizierung in Holzbottichen. Alkoholische Gärung (8 Tage lang kontrolliert) und malolaktische Gärung in Holzbottichen. Alterung 14 Monate in französischen Eichenbarriques. 14% Alkoholgehalt.

FARBE: Intensiv dunkelrot, sauber, leuchtend. Reich an Glycerin und mit guter Intensität.

AROMA: Intensiv in der Nase, spektakulär, mit Röstaroma, Kaffee, Karamell und Kakao. Beim Schwenken erscheinen reife Früchte: Aprikosen, Quitten und Rosinen. Komplex, elegant und äußerst intensiv.

GAUMEN: Der erste Biss ist großzügig, süß und sehr sauber. Die Aromen kommen jetzt mit ihrer richtigen Intensität im Mund zum Ausdruck. Elegant, sehr fein und lang im Abgang.

Wir haben es mit einem großartigen, gut gereiften und sehr feinen Wein zu tun. Damit er seine Aromen voll entfalten kann, empfehlen wir, den Wein zu dekantieren und bei 15 °C bis 17 °C zu servieren. Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wild, Pasteten, gereiftem Käse und Desserts.