

CASTILLO LABASTIDA Rioja DOCa Tinto

Union Cosecheros de Labastida
Labastida, Espagne



PROVENANCE
Rioja DOCa, Espagne

CEPAGES
100% Tempranillo

DEGUSTATION
Robe : couleur rouge rubis intense
Nez : intense et fruité aux arômes de réglisse et baies des bois
Palais : vin aimable, rond et doux avec une belle longueur.

SPECIFICITES
Elevage en barrique de chêne américain pendant 3 mois

TEMPERATURE DE SERVICE
16°C

ACCORDS GASTRONOMIQUES
Idéal avec des viandes rouges ou blanches, des plats cuits à la vapeur et des fromages.

HERKUNFT
Rioja DOCa, Spanien

TRAUBENSORTEN
100 % Tempranillo

DEGUSTATION
Farbe : Intenses Rubinrot
Geschmack : Komponenten nach Waldfrüchten und Lakritze
Gaumen : Geschmeidig, rund und angenehm mit einer schönen Länge

ANGABEN
Ausbau während 3 Monaten in amerikanischen Eichenbarriques.

TRINKTEMPERATUR
16°C

IDEALER BEGLEITER ZU
Rotem oder weissem Fleisch, gedämpfte Speisen oder Käse