



Egomei, 2018

Rioja DOCa Egomei

Herkunft
Spanien

Region
La Rioja

Rebsorten
Tempranillo, Graciano

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14%

Charakter

Dieser gehaltvolle, granatrote Wein beeindruckt mit intensiven Aromen von Brombeere, Cassis und Johannisbeere. Noten von Kakao und Vanille verleihen ihm eine verlockende Süsse, während ein Hauch von Gewürznelke und Lakritze eine angenehme Würze hinzufügt. Mit seiner schönen Frische, den lebendigen Tanninen und seiner weichen Textur besitzt er einen fülligen und unglaublich harmonischen Körper. Der nachhaltige Abgang lässt einen noch lange von diesem himmlischen Wein schwärmen.

Weintyp



Die Fruchtigen



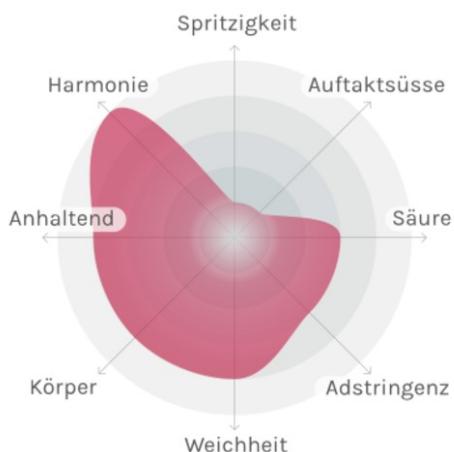
Die Nachhaltigen



Die Gehaltvollen

Produzent/Marke Egomei

Das Weingut Egomei ist ein Ort des puren Genusses. Auf 120 Hektaren präsentiert sich im Ort Alfaro atemberaubende Natur. Das Weingut liegt in der Rioja Oriental (früher Rioja Baja). Seit 1975 werden hier die Rebberge mit grosser Sorgfalt gepflegt; von Anfang an mit dem Ziel, in ausgesuchten Einzellagen die höchste Qualität für Weine aus Tempranillo- und Graciano-Trauben zu erreichen. Höchste Expertise steht auch im Keller von Egomei im Zentrum. Der Wein wird in französischen Allier-Eichenfässern und kleinen Tanks gelagert, bis die perfekte Balance und Tiefe erreicht ist.



Passt zu



Rind mit hellen Saucen



Lammfleisch mit dunklen Saucen