



Yllera Crianza 2018

CHF 16.90 | 10 cl = CHF 2.25

Der Yllera Crianza zeigt sich im Glas in einem klaren und brillanten dunklen Kirschrot. In der Nase ist er kräftig mit ausgeprägten Aromen roter Früchte. Die Reifung in Eichenfässern verleiht ihm einen Hauch von Vanille, die sich mit Gewürzen, Lakritz und Toast paart. Noten von Schokolade, Eukalyptus, Leder und Tabak bringen Eleganz und Raffinesse. Am Gaumen mittel- bis vollmundig, wobei rote Früchte dominieren. Ein geschmeidiger Spanier mit samtiger Textur und angenehmer Vanillenote im Abgang. Eine sichere Nummer. Dieser fruchtbetonte Weinstil (Tempranillo) ist für das Gebiet Castilla y León typisch. Er wird zwölf Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. In der Nase Kirschen und Brombeeren mit schöner Saftigkeit. Ein vielseitiger und unkomplizierter Alltagswein zu einem angemessenen Preis.

Produzent	Grupo Yllera
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Vino de la Tierra de Castilla y León
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.8000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Tempranillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	315063
Passt zu	Geflügel, Lamm, edlen Fleischstücken, Truthahn, Kalbfleisch, Rind, Schmorgerichten, Fajitas, gereiftem Käse



Vinifikation

Handernte. Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Danach reift der Wein während zwölf Monaten in Eichenfässern und auf der Flasche, bevor er in den Handel kommt.





Terroir
Kies.

