

Unsere Selektion für den Sommer

EL CHOCOLATERO

ROBLE - 3-6 Monate in Eiche verbracht.

Jahrgang 2014

Herkunft Cariñena, Aragon - Spanien

Trauben Cabernet Sauvignon, Grenache, Tempranillo, Cariñena

Charakter Edler Auftakt am Gaumen vollmundig mit schön eingebundenen Tanninen. Weiche Struktur mit einer überzeugenden Konzentration von Früchten, Schokolade und süßem Vanille, welche bis weit über das wärmende Finale hinaus begleiten.

Farbe Dunkles Kirschrot

Aroma Eine schöne rubinrote Farbe, fruchtige und blumige Noten in der Nase, ausgewogen mit weichen Tanninen am Gaumen.

Geschicht Les Passeurs de Vins entstand 2014 aus dem Zusammenschluss zweier Weinliebhaber, Lionel Osmine aus der Béarnaise und Imanol Harinordoquy aus dem Baskenland, mit dem gemeinsamen Ehrgeiz, Nuggets aus den schönsten Anbaugebieten Italiens und Spaniens zu kreieren. El Chocolatero wird in der Appellation Cariñena in der Region Aragonien kreiert. Es ist eine Hommage an Lionel Osmine's Großvater, den Sohn eines Chocolatiers, und an seine spanischen Wurzeln. Der El Chocolatero wird überwiegend aus Garnacha-Trauben hergestellt und ist ein fruchtiger, gut ausgewogener Wein, ein schönes Beispiel für die Suche von Les Passeurs de Vins.



HOCHWACHT
RESTAURANT



1 DL Fr. 6.60