



Palacio Quemado Reserva Ribera del Guadiana DO



Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75cl
Produzent	Palacio Quemado-Viñas de Alange, Almendralejo
Herkunft	Ribera del Guadiana, Spanien
Traubensorten	Tempranillo
Ausbau	16 Monate in Barriques aus 30% amerikanischer und 70% französischer Eiche. 20 Monate Flaschenlagerung.

🔒 Fischers Geheimtipp

Degustationsnotizen

Intensives Kirschenrot mit orangen Reflexen. Elegante und intensive Noten von reifen Früchten und Röstaromen. Am Gaumen fruchtbetont, körperreich und ausgewogen. Langer Abgang.

Angaben zum Produzent



Eine perfekte Verbindung: Die Familie Alvear – Produzentin von Sherry – verfügt über grosses Know-how im Weinbau, die Familie Losada Serra besitzt ein landwirtschaftliches Anwesen mit bester Bodenbeschaffenheit. Zusammen realisieren sie auf Palacio Quemado hochwertige Rotweine aus spannenden Rebsorten. Seit einigen Jahren arbeiten sie mit den Oenologen von Envinata zusammen. Das sind vier Freunde, die für naturnahen Weinbau, Lagenweine und authentische Vinifizierung stehen. Ihre Weine sind modern vinifiziert, ohne ihre spanische Identität zu verleugnen und überzeugen durch ein ausgezeichnetes Preis-/Genussverhältnis.

<http://www.palacioquemado.com>