



Finca Las Moras, DADÁ N0. 1, 50% Bonarda, 50% Malbec, 2022, andere

Argentinien - andere

Außerordentlich weich, harmonisch und fruchtig.

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 10,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 7,50

Artikel: 2022 DADÁ No. 1 Finca Las Moras

Land: Argentinien

Anbaugebiet: San Juan

Kategorie: Rotwein

Erzeuger: Finca Las Moras

Rebsorte: 50% Bonarda, 50% Malbec

Beschreibung: Dunkles Granat-Purpur. Im Duft zeigt sich eine wunderbar saftige Frucht unterlegt mit feinen Röstnoten, Vanille und gebrannten Mandeln. Am Gaumen fülliger und weicher Auftakt mit würzigem Biss, Noten von Vollmilchschokolade und eingelegten Süßkirschen. Das Finish ist vollmundig, dicht und würzig. Feinste und samtige Tannine sorgen für Rückgrat, die Frucht balanciert super aus. Raffiniert und dicht gepackt, präsent und auf fast unerschämte Art betörend.

Alkohol: 12,5%

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Zu Steak z.B. mit Rosmarin-Senfkruste sowie zu Ge grilltem.

DADÁ No.1 reifte ausschließlich in Fässern aus amerikanischer Eiche.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Argentinien

Unternehmen: Finca Las Moras

Anschrift: Nueva Mayorga s/n - Maipú Mendoza, 5513, Argentina

Inverkehrbringer: Joh. Eggers Sohn GmbH

Anschrift: Speicher I Konsul-Smidt-Str. 8 J, 28217 Bremen

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 20.11.2023