



La Maravilla

TINTO CRIANZA

Jahrgang	2015
Inhalt	75cl
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero
Rebsorten	100 % Tempranillo
Gärung	6 - 10 Tage Maischegärung
Ausbau	30 Monate in 80 % neuen und 20 % einmal gebrauchten Barriques (französische Eiche)
Alkohol	13,5 % Vol
Serviertemperatur	ca. 14 - 16° C
Lagerpotential	10 - 13 Jahre



Der Wein zeigt eine intensive dunkle rubinrote Farbe.

In der Nase erinnert die Aromatik an Heidelbeeren, Kirschen und Kräuternoten.

Im Geschmack wiederholen sich die Aromen von Heidelbeeren, Kirschen sowie zusätzlich auch Pflaumen und feine Vanilleextrakte.

La Maravilla tinto passt hervorragend zu Wild, Rind, Schwein oder Ente sowie auch zu Scampi und Fisch.

Vertrieb über:

Erhard Mathier Vins GmbH
Sélection Tobias Mathier

Ruelle du Manoir 8
CH-3960 Siders/Sierre (VS)

www.vinoselamuleto.com
www.erhardmathiervins.com
info@erhardmathiervins.com

T +41 (0) 27 455 15 51
F +41 (0) 27 456 44 42