

# DRINKS.

## Garcia Figuero Figuero 15 Reserva DO 2018 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	50040418
Alkoholgehalt	15.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Kastilien-Léon
Abfüller	Viñedos y Bodegas García Figuero, Ctra. Horra, km. 2,2, 09311 La Horra, Burgos, Espagne
Marke	Figuero
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase komplexes Bouquet vollreifer Pflaumen und Brombeeren mit Gewürznoten von Muskat, Nelke, schwarzem und pinken Pfeffer. Am Gaumen ausgezeichnete Harmonie von samtigen Tanninen mit angenehmer Säure. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100 % Tempranillo
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch, Schwein

## **Beschreibung**

José María García kam 1936 als Sohn einer einfachen Weinbauernfamilie im Dorf La Horra in der Region Castilla y León zur Welt. Durch seine Heirat in eine andere Weinbauernfamilie derselben Ortschaft, fusionierten die beiden Familien ihr Anwesen und bildeten damit das Fundament der heutigen Bodega. Die Rebbestände der Provinz Ribera del Duero sind zum Teil bis zu 80 Jahre alt und dürfen sich zu den Top Weinanbau Regionen Spaniens zählen. Der 15 Reserva gilt mit seiner 15-monatigen Ausbaudauer aus reinen handverlesenen Tempranillo in französischen Eichenfässern als Favorit unter Liebhabern der traditionellen spanischen Weinherstellung. Neben einem vielschichtigen Bouquet zeigt er sich am Gaumen mit intensiver Frucht und Tanninen. Am besten serviert man den Figuero Reserva 15 zu Lammgigot, Wildspezialitäten, T-Bone-Steak oder würzigem Hartkäse.