

# DRINKS.

## Garcia Figuero 4 (Roble) Ribera del Duero DO 2021 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikelnummer       | 50057221  |
| Alkoholgehalt       | 13.5%   |
| Flascheninhalt      | 75cl  |
| Herkunftsland       | Spanien   |
| Region              | Ribera del Duero  |
| Abfüller            | Viñedos y Bodegas García Figuero, Ctra. Horra km. 2,2, 09311 La Horra, Burgos, Espagne                            |
| Marke               | Figuero   |
| Typ                 | Rotwein   |
| Allergene           | enthält Sulfite   |
| Alter               | 5 Monate  |
| Degustationsnotiz   | mit Noten von Himbeeren, Erdbeeren, Schlehenbeeren, schwarzem Pfeffer, Muskatnuss, Chili, Eichenholz und Vanille. |
| Verkehrsbezeichnung | Rotwein   |
| Details             | aus 100% Tempranillo  |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.              |
| Etikette            | klassisch   |
| Bio                 | Keine Angaben   |



|                 |  |
|-----------------|--|
| Vegan           | Keine Angaben                                |
| Kosher          | Keine Angaben                                |
| Verschluss      | Korken                                       |
| Tannin          | Ja   |
| Trinktemperatur | 16-18 Grad                                   |
| Jahrgang        | 2021   |
| Passend zu      | Gemüse, 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. Als er in eine andere Weinbauernfamilie derselben Ortschaft einheiratete, fusionierten die beiden Familien ihr Anwesen und bildeten damit das Fundament der heutigen Bodega. Die Rebbestände in der Provinz Ribera del Duero, die zu den Top-Weinbauregionen Spaniens zählt, sind zum Teil bis zu 80 Jahre alt. Die aus Schlick, Sand, Ton und Kies geformten Böden, das herausfordernde Klima und der tiefe Sachverstand für die Reben ermöglichen es dem Team, herausragende Weine aus der heimischen Sorte Tempranillo - dem Aushängeschild der Ribera del Duero - zu keltern.

Der Tinto Figuero 4 ist der Basiswein der Bodega und wird aus selektierten Trauben von jüngeren Rebbeständen (nach 1995 gepflanzt) gewonnen. Der fünfmonatige Barrique-Ausbau in französischem und amerikanischem Holz sorgt für den abgerundeten Geschmack, der an rote Beeren und Gewürze erinnert. Idealerweise wird der Tinto Figuero 4 mit geröstetem Rind- bzw. Schweinefleisch, Reis, Gemüse oder halbweichem Käse kombiniert.