

42518

Enate Tapas Tempranillo Somontano DO

Bodegas Enate

Kurze Geschmacksbeschreibung

Die berühmte Bodega am Fuße der Pyrenäen produziert großartige Rotweine: Der „Tapas“ bietet die größte Trinkfreude und passt zur gut gewürzten spanischen Küche.

Kategorie	Leichte, fruchtige Rotweine
Rebsorten	Tempranillo
Trinkreife	jetzt bis 2019
Trinkempfehlung	zu Tapas und mediterraner Küche
Probieren Sie auch	Enate Cabernet / Merlot Somontano DO

Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Eine kleine Scheibe Weißbrot wird auf die Copita gelegt und schützt so den kühlen Fino-Sherry vor Fliegen und zu schnellem Warmwerden.

Auf Spanisch heißt dieses „Deckelchen“ Tapas, und da eine trockene Scheibe Weißbrot den Geschmack wenig anregt, wird sie mit Schinken, Aioli, Manchego oder Oliven belegt. Daraus ist die wunderbare Esskultur entstanden, dass es vor dem eigentlichen Menü mit ein paar kleine Köstlichkeiten losgeht, die so schön den Appetit anregen und Lust machen auf das, was da kommt.

So sieht der Winzer auch unseren Wein von dieser Woche: er macht Lust, auf das, was noch kommt. Der „Tapas“ von Enate ist der leichteste Tempranillo aus dem Keller, und er ist herrlich unkompliziert zu trinken. Schöne Frucht, leckere Harmonie, freundlich weiche Tannine. Dass Weintrinken nicht nur etwas für Kenner ist, kann nicht oft genug gesagt werden. Wein soll schmecken, und Qualität ist der richtige Wein am richtigen Ort.

Ein guter Wein kann einfach sein, macht aber immer Lust auf mehr. Der angeregte und neugierige Weintrinker wird entdeckungslustig – und auch im Hause Enate fündig: kräftige, ausdrucksvolle Weine bis hin zum grandiosen Gran Reserva begeistern den Rotweinfreund.

Und dennoch ist es manchmal (öfter?) der leichte „Tapas“, der beschwingt und fröhlich macht.



Nettofüllmenge
0,75 l

Jahrgang
2018

Ursprungsland
Spanien

Gebiet / Region
Somontano

Weingut / Hersteller
Bodegas Enate

Kartoninhalt
6er Karton

Allergiehinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14,0%