

DIDO 2018

SARA PÉREZ & RENÉ BARBIER, VENUS UNIVERSAL



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
tief Rubinrot
-

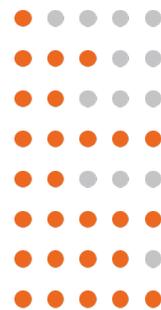


Intensität

mittel +



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur

ausgezeichnet
14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: MONTSANT D.O., SPANIEN

REBSORTE: GRENACHE / GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH / SHIRAZ

PREIS: 18,90 €

AROMEN:
SCHWARZE KIRSCHEN <
SCHWARZE JOHANNISSBEERE <
KONFITÜRE <
STEIN <
ZEDERNHOLZ <
RÄUCHERSCHINKEN <

WINZER

WEIN

Hier haben Sie es mit einem Wein des vielleicht interessantesten Önologen-Ehepaare Spaniens zu tun: Dido von Sarah Perez und Réne Barbier (Junior). Die beiden arbeiten mit viel Herzblut, komplett biodynamisch und erzeugen aus den bis zu 60 Jahre alten Garnacha-Reben faszinierende Weine. Dido verfügt über Aromen schwarzer Früchte, eine herrliche Würze und die angenehm rauchigen Nuancen von 10 Monaten Ausbau im Barrique. Dido ist ein grandioser Essensbegleiter! Zu geschmortem oder gegrilltem rotem Fleisch mit einer kräftigen Bratensauce oder auch zu Wildgerichten spielt er seine ganze Finesse und Kraft aus. Bei Bedarf ist er aber auch noch mindestens 5 Jahre lagerfähig.