



## Figuero 12 (Crianza)

DO Ribera del Duero, García Figuero, 2016

750 ml

Art-Nr. 37056716

Der Ausbau von zwölf Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar. Nicht die frischen Fruchtaromen, sondern der Duft von Dörripflaumen, Orangenzeste und gedörrten Kirschen lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Das Bouquet bietet dazu vielfältige Würznoten von Minze, Zimt und Pfeffer ergänzt durch Tulpen- und Hyazinthenduft. Mit seiner Saftigkeit und den stoffigen Tanninen bietet dieser elegante Wein perfekten Genuss zu vielfältigen Gerichten.

Herkunft:	<b>Spanien / Castilla y León / Ribera del Duero</b>
Traubensorte:	<b>Tempranillo</b>
Genussreife:	<b>2 bis 8 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>16 bis 18 °C</b>
Trinkempfehlung:	<b>Marokkanische Spezialitäten, Grillierter Meeresfisch, Würzige Grilladen, Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Wildgeflügel, Würzige Hartkäse</b>
Vinifikation:	<b>vollständig entrappt, Gärung im Stahltank, Überpumpen des Tresterhuts, Eiweisschönung, Gärung bei tiefen Temperaturen</b>
Ernte:	<b>Handlese mit gleichz. Traubenselektion</b>
Ausbau:	<b>in neuen Barriques</b>
Abfüllung:	<b>Filtration</b>
Ausbaudauer:	<b>12 Monate</b>
Volumen:	<b>14.0 %</b>

# BAUR *au LAC* Vins

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Holzeinfluss

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

## Gaumenprofil

### Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Tannine

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10