



Rodríguez & Sanzo Vignerons

in Whiskyfässern gereift!!



WEINBERG: Die Trauben stammen aus alten San Román-Weinbergen, in denen die Tinta de Toro aufgrund der Besonderheiten des Bodens sehr aromatisch ist & gleichzeitig ausgewogene Tannine aufweist.

HERSTELLUNG: Die Trauben werden in **Kartons sortiert** und von Hand in der Weinkellerei auf dem Fließband ausgelesen, daraufhin werden sie mit Trockeneis frisch gehalten, bevor sie in **Holzfässern** zur Gärung gefüllt werden. **12 Monate** in der Flasche.

- **18 Monate** in Whiskyfässern gereift
- **12 Monate** in der Flasche .
- Auffällige Ausstattung mit **Wachskapsel**
- 100% Tempranillo
- **Limitiert** - nur 2.660 Flaschen
- Im Mund samtige Tannine, **ausdrucksstark und langanhaltend** im Abgang

Warum Whiskyfässer?

- Der Whisky hat die Tannine des Fasses deutlich reduziert ohne dabei die Poren des Fasses zu schließen. Der Wein kann von der verbesserten Mikrooxygenierung profitieren - bei reduzierten Tanninen und mit feinen Vanillenoten.
- Der Wein erhält eine runde & cremige Textur am Gaumen
- Minimale Restaromen des Whiskys, aus den Poren des Holzes erhöhen die Komplexität und Vielschichtigkeit des Weines.

PASST GUT ZU:

- ✓ Rotem Fleisch
- ✓ Wildfleisch
- ✓ Eintöpfe
- ✓ Gereifte Käsesorten.