



## Ochoa

Reserva  
Bodega Ochoa

**Anbaugebiet:** Spanien / Navarra DO

**Rebsorte(n):** Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Ausbau / Herstellung:** 15-18 Monate im Barrique

**Charakteristik:** Jahrgang 2015

In der Nase begeistern fruchtige und würzige Aromen von reifen Steinfrüchten, Cassis, Waldbeeren, feinen Röstaromen von Süssholz und gerösteten Mandeln. Der voluminöse Auftakt am Gaumen endet in einer sehr schönen Harmonie mit einer dezenten Bitternote, einer bekömmlichen Säure und einem angenehm füllenden Alkohol. Ein komplexer, eleganter und schön ausgebauter Wein, welcher von der ältesten Bodega der Navarra stammt.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Dieser Wein aus der Navarra ist ein toller Begleiter zu Lammracks, zu Kaninchenragout, zu Entenbrust und zu Pastagerichten. Zu reifem Weich- und Halbhartkäse, wie beispielsweise einem feinen Manchego, ist er ebenfalls ein besonderer Genuss.

## Älteste Bodega Navarras

