Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Ochoa

Reserva
Bodegas Ochoa

Anbaugebiet: Spanien / Navarra DO

Rebsorte(n): Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte während 15 Monaten in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2018
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.

Speisenempfehlung: 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



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch