

COMANDO G
Rozas de Puerto Real
Madrid DO



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Comando G
Traubensorten:	Grenache (Garnacha/Cannonau)
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 95

Ein Garnacha der Extra-Klasse. Die Trauben stammen von 50-60-jährigen Rebstöcken, aus fünf verschiedenen Reblagen rund um das Örtchen Rozas de Puerto Real. Die biodynamisch bewirtschafteten Reben, wachsen vorwiegend auf sandigen Granitböden in bis zu 900 Metern Höhe. In der Nase zeigen sich Aromen von roten Beeren, saftigen Weichseln, Granatapfel und getrockneten Blüten, dazu ein dezenter Touch von Pinien Nadeln und etwas Lakritz, deutlich unterlegt von würzig mineralischen Tönen. Am Gaumen elegant, fast tänzerisch, dabei aber druckvoll und vielschichtig, wiederum mit feiner, saftiger Frucht, guter Frische und mineralischen Noten.