

# *Xion Cuvée Tinto*

 2019, 750 ml

 Spanien, Rias Baixas

 9930000187

 Espadeiro, Pedral, Sousòn

**Alkoholgehalt:** 12,00,0 %

**RestsüÙe:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Croquetas mit Spinat und Pilzen gefüllt**

(Gemüse & Vegetarisch)

**gegrillte Chorizos mit Kürbispüree und Kohlsalat**

(Fleisch)

**GeflügelspieÙe mit Schoko-Chili-Sauce**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.07.2023

Info zum Wein:

Assemblage aus autochthonen Rebsorten von jungen Rebstöcken.

Farbe:

Gedecktes Violettrot, schwarz im Kern.

Nase:

Ein betörender und einladender Duft strömt aus dem Glas heraus. Sauerkirschen, Cassis, süße Pflaumen und Blaubeeren vereinen sich mit Veilchen, Rosenblättern und grünen Noten von Thymian, Rosmarin und Buchsbaum.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich der 2019er Xión Cuvée Tinto erfrischend und belebend mit lediglich 12 Vol%. Die Frucht der Nase ist sehr präsent und verbindet sich mit einer anregenden Säure und einer feinen Tannin-Struktur. Leicht gekühlt absolut Top zu Grillgerichten und würzigen Snacks.