

HUGO'S

TAPAS BAR & WINE LOUNGE

Korrespondierende Weine zum Menü

2018 VERDEJO RUEDA DO

Marqués de Riscal, Elciègo

Zitronengelb, in der Nase zart-exotisch nach Maracuja, Grapefruit und Stachelbeeren, feine Mandelblüte, am Gaumen tropischer Fruchtkorb, etwas Cassis, vegetabile Anklänge, sehr mineralisch, moderate Säure, fruchtiger Abgang.

0,75 l | EUR 30,00

0,1 l | EUR 4,40

PRADOS FUSIÓN GARNACHA – SYRAH CAMPO DE BORJA DO

Bodegas Pagos del Moncayo, Zaragoza

Tiefdunkles Rubinviolett, in der Nase konzentrierte Aromen von Brombeere und Erdbeere, am Gaumen reife Kirschen und saftige Pflaumen, schöne Würze, langes und feines Finale.

0,75 l | EUR 34,00

0,1 l | EUR 4,90

CONDE VALDEMAR CRIANZA RIOJA DOca

Bodegas Valdemar, Oyón

Dunkles Rubinrot, in der Nase reife Fruchtaromen nach dunklen Beeren, würzige Nuancen wie Zimt, feiner Vanilletouch, am Gaumen intensive und tiefgründig, kraftvoll und vollmundig, dunkelbeerig, Kokosnuss, ausgewogene Tanninstruktur, langer Nachhall.

0,75 l | EUR 34,00

0,1 l | EUR 4,90

LAS MARGAS GARNACHA CARINENA DOP

Bodem Bodegas, Zaragoza

Intensives Rubinrot, in der Nase Cassis und Blaubeeren, würzig, leicht erdig, am Gaumen saftig mit vollreifen, dunklen Beeren, Rosmarin, gute Tanninstruktur, schönes Finish.

0,75 l | EUR 40,00

0,1 l | EUR 5,20