



"Compartir" Roble DOP Somontano

Leo&Niné Wines
Spanien, Somontano

CHF 16.80

Vinifikation

Ausbau für 6 Monate in Barriques, 75% französische Eiche, 25% amerikanische Eiche, Reifung für 8 Monate in Edelstahltanks, anschliessend finale Assemblage

Charakter

Dunkles Kirschrot; intensives Bouquet mit Noten von schwarzen Früchten und Gewürzen, kombiniert mit den Röstnoten des Eichenholzes; am Gaumen vollmundig, voluminös und rund; herrlich langer und eleganter Abgang

Terroir

Aus der spanischen Weinregion Somontano am Fusse der Pyrenäen. Die Reben wachsen auf braunen Kalkböden mit sandig-lehmiger Struktur und werden auf natürliche Weise mit kristallklarem Schmelzwasser aus den Pyrenäen gewässert. Merlot und Syrah werden in Estadilla angebaut, Tempranillo in der Ortschaft Olvena.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Schweine-Fleisch, Lamm, Rind, Grill, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:

45% Cabernet Sauvignon, 40%
Merlot, 5% Syrah / Shiraz, 10%
Tempranillo

Trinkreife:

- 2029

Alkohol:

13.5 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite