"Compartir" Crianza DOP Somontano

Leo&Niné Wines
Spanien, Somontano

Vinifikation

Ausbau für 12 Monate in französischen Barriques

Charakter

Intensives Kirschrot; am Gaumen komplexes Bouquet mit vielfältigen Nuancen von reifen roten und schwarzen Beeren, Gewürzen, Röstnoten und Rauch; im Geschmack elegant und intensiv, tiefgründig, mit rundem und vollmundigen Körper und Volumen

Terroir

Aus der spanischen Weinregion Somontano am Fusse der Pyrenäen. Die Reben wachsen auf braunen Kalkböden mit sandig-lehmiger Struktur auf 450MüM und werden auf natürliche Weise mit kristallklarem Schmelzwasser aus den Pyrenäen gewässert.

Konsumhinweis

Geflügel, Rind Tatar, Steak, Grill, milde bis mittelscharfe asiatische Küche, kräftige Pasta, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	59% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot
Trinkreife:	- 2026
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite