

Casado Morales

Nobleza Dimidium



Anbaugebiet: Spanien - Rioja Alavesa, Laguardia

| | | | |
|-------------|------------------|-------------|----------------|
| Jahrgang: | 2018 | Geschmack: | trocken |
| Alkohol: | 13,5 % vol. | Verschluss: | Kork |
| Säure: | 5,9 g/l | Inhalt: | 0,75 Liter |
| Restzucker: | 2,9 g/l | | |
| Allergene: | Enthält Sulfite | | |
| Rebsorte: | 100% Tempranillo | | |

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu Pizza, Pasta und Käsegerichten.

Beurteilung:

Rot, trocken. Rote Früchte, besonders die Kirschen, Gewürze, Pfeffer und Röstnoten in der Nase. Intensives und sehr lebendiges Bouquet. Sehr gute Harmonie zwischen Frucht – und Holzaromen.

Ernte / Herstellung:

Die Ernte findet von September bis Ende Oktober statt und erfolgt im schonenden Handleseverfahren. Das einmalige Mikroklima, die Höhenlage und die Sierra Cantabria Berge schützen die Weinfelder vor den kalten Nordwinden. Gesteuertes Kühlgärverfahren im Edelstahltank bei 26°C, danach Barriqueausbau für 6 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern (Je 50%), sowie weitere 6 Monate in der Flasche.

Weinerzeuger:

Die Weinfelder befinden sich im Rioja, in der Provinz Alavesa bei Laguardia und Lapuebla de Labarca im Norden Spaniens, bzw. am südlichsten Rand des Baskenlandes, in einer Höhe von 430 bis 580 Meter über dem Meeresspiegel. Die Durchschnittstemperatur beträgt 13°C. Das mineralische Terroire besteht überwiegend aus weißem Kalk sowie rotgrauem Lehm.



Art.-Nr.: 08210-18

