

Casado Morales

Nobleza



Anbaugebiet: Spanien - Rioja Alavesa, Laguardia

Jahrgang:	2023	Geschmack:	trocken
Alkohol:	14 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	5,39 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	1,8 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Tempranillo		

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu Pizza, Pasta und Käsegerichten.

Beurteilung:

Trocken, tiefrot, frisch und fruchtig, Aromen von Schwarzkirsche, Erdbeere und leichte Würznoten, saftig und voll am Gaumen, dezent weiche Tannine.

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. Kohlensäure-Maischung. Gesteuertes Kühlgärverfahren im Edelstahltank bei 18°C.

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.: 08215-23

