

Cabernet Sauvignon Tallos D.O. trocken

Bodegas y Viñedos El Soleado



ANBAUGEBIET

Spanien/Ribera del Jucar

PRODUZENT

Bodegas y Viñedos El Soleado

Bodegas El Soleado wurde 1896 gegründet und seit vier Generationen wird mit grosser Begeisterung für den Weinbau angebaut. Tallos wird auf 750 Höhenmetern angebaut. Das Klima ist kontinental mit atlantischen Einflüssen. Diese Qualität sahen auch zahlreiche Weinkritiker, sie belohnten den Aufwand mit zahlreichen Auszeichnungen, wie z.B. Gold bei Mundus Vini. Die harte Arbeit der neuen Generation hat zu Weinen mit einem modernen Stil geführt, ohne die Tradition zu vergessen. In mehr als 20 Ländern der Welt wird die hohe Qualität von El Soleado angesehen. Mit sechs Weingütern bildete das Weingut eine Winzervereinigung mit mehr als 100 Produkten.

REBSORTE

100% Cabernet Sauvignon

QUALITÄT

D.O.

BODENART

Lehm, Kalk

VINIFIZIERUNG

Ausbau 5 Mo. franz. Eichenfass

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe:

Dunkelrot mit blauen Reflexen.

Duft:

Nach reifen fast gekochten roten Früchten, Paprika, Vanille.

Geschmack:

Sehr gut strukturiert, mit fruchtigen Tanninen und langem, breitem Nachhall.

ZUSATZINFO

Voll, sehr kräftiger Körper, mittleres Tannin, langer Nachhall, wenig Säure.

Tallos steht für den Stamm und den Teil einer Pflanze oder eines Baums, der die Blätter, Blüten und Früchte enthält.

WEINANALYSE

Alkohol 15,0 % vol.

R-Zucker g/l

Säure g/l

SERVIERTEMPERATUR

16-18 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Gebratene Ente, Gans Fasan oder Taube, Braten und Schmorgerichte von dunklem Fleisch, ein Versuch mit würzigen Fischen wie Sardinen oder Makrelen kann auch lohnend sein.

AUSZEICHNUNGEN

Internationale Challenge Gilbert & Gaillard > 90 P