

Otro de Otro DOP trocken Bodegas 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 gearbeitet. 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 eines modernen Stils geführt, ohne die Tradition zu vergessen. In mehr als 20 Ländern der Welt wird die hohe Qualität von El Soleado geschätzt. Mit sechs Weingütern bildete das Weingut eine Winzervereinigung mit mehr als 100 Produkten.

REBSORTE Petit Verdot, Cabernet Franc, Syrah, Tempranillo, Bobal

QUALITÄT DOP

BODENART Ton, Kalk

VINIFIZIERUNG Ausbau 10 Mo. franz. Eichenfässer

Farbe: Tiefes Granatrot

Duft: Intensive Nase, sofort nach dem Öffnen da. Erst florale Aromen (Veilchen), dann rote Früchte (Kirschen), Röstaromen.

Geschmack: Fulminanter Auftakt von Veilchen, dann kräftige würzige Aromen von Nelke, Kaffee, Mokka, Leder, voller Körper, ausgewogene Tannine, langer Nachhall.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Würzig, kräftiger Körper, haromisches Tannin, ausgewogene Säure, langer Nachhall. Das Klima in der Gemeinde Casas de Benitez ist gemäßigt mediterran. Die durchschnittliche Jahrestemperatur der Rivera de Júcar liegt nahe 14°C, mit einer thermischen Schwingung von ungefähr 20,5°C. 50% der Sorten sind zwischen 35 und 40 Jahre alt, was ein gutes Verhältnis zwischen Produktion und Qualität der Trauben gewährleistet.

WEINANALYSE Alkohol 15,0 % vol. R-Zucker 3,2 g/l Säure 5,2 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 16-17 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 8 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Wildragout oder -braten (Reh, Hirsch, Wildschwein), mit kräftig gewürzten Saucen. Würziger Hartkäse.

**ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG**

