

2016 Alconde - Selección Crianza - Navarra - Spanien - Alconde



Beispielbild

Rebsorte

Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon

Passt zu...

Grillgerichten, Schmorgerichten, Rind, würzigem Käse

Beschreibung

Kirschrote Farbe im Glas. In der Nase und am Gaumen Aromen nach reifen Waldbeeren, Röstnoten und ein Hauch von Vanille. Kräftige aber weiche Tannine mit angenehmer Säure und intensiven Fruchtnoten. Lang präsent.

Weingut:	Alconde
Lage:	-
Keller:	Lerín
Anbaugebiet:	Navarra
Herkunftsland:	Spanien
Bodenart:	Kalkhaltige Lehmböden, steinig Geländerelief
Weinanbau:	Im Südwesten des Anbaugebietes Navarra, angrenzend an die Rioja. Die Weinberge liegen überwiegend in der Ribera Alta. Einzigartiges Klima für optimale Traubenreife. Handlese der Trauben mit direktem Entrappen.
Weinausbau:	Traditionelle Maischegärung. Reife für 15 Monate in Barriques aus französischer Allier- Eiche. Die Verfeinerung in der Flasche dauert weitere 15 Monate.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	rot
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Crianza
Trinktemperatur:	16-18 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	13,50% Vol.
Restsüße:	3,70 g/l
Säuregehalt:	5,20 g/l

Infos über das Weingut

Im Jahr 1956 schloss sich eine Gruppe von Winzern aus Lerín zusammen und legte den Grundstein für die heutige Bodega. Bewirtschaftet wird eine Rebfläche von 510 Hektar.

