

# Weinzentrale

EBERLE

## 2021 - El Chocolatero Tinto - Lionel Osmin

Art.-Nr: 04123

Bio



### Beschreibung:

Wunderbares Kirschtrot im Glas mit violetten Reflexen. Dieser harmonische Rotwein zeigt in der Nase Noten von Schokolade, roten Beeren und Veilchen. Am Gaumen weich und fruchtig, die Säure ist gut integriert.

### Hersteller:

Der Wein stammt aus einer Linie des südwestfranzösischen Produzenten Lionel Osmin, ein umtriebiger Franzose. El Chocolatero ist eine Hommage an den Großvater. Lionel Osmin hat in der Kooperative San Valero, nah am familiären Ursprungsort, den idealen Partner zum Ausbau seiner Weine gefunden.

### Anbau:

Die D.O. Cariñena gilt als das älteste Weinanbaugebiet Spaniens. Die Weinberge liegen zwischen den Pyrenäen und dem Fluss Ebro. Es herrscht kontinentales Klima. Der Tinto stammt aus etwa 20 Jahre alte Reben, in 600 Metern Höhe gelegen. Handlese.

<b>Rebsorte</b> Syrah, Grenache, Tempranillo, Cabernet Sauvignon	<b>Region</b> Cariñena	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 16-18 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Cariñena DOP	<b>Restsüße</b> 2,8	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Sehr karge und steinige Bodenformationen	<b>Trinkfenster</b> 2023-2026	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Naturnah	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

<b>Frucht</b> ●●●●○	<b>Körper/Intensität</b> ●●●○○	<b>Mineralität</b> ●●○○○	<b>Säure</b> ●●○○○	<b>Tannin</b> ●●○○○
------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------

## Passt zu

