

# Weinzentrale

EBERLE

## 2017 - Sardasol Tinto Reserva - Alconde

Art.-Nr: 04449



### Beschreibung:

Im Glas ein dichtes Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase aromatisch würzig mit dem Duft von reifen Beeren und Vanille. Am Gaumen weiche Tannine, füllig, schmelzig, lang und ausgewogen. Tolles Preis-Genuss-Verhältnis.

### Hersteller:

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.

### Anbau:

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.

<b>Rebsorte</b> Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon	<b>Region</b> Navarra	<b>Alkoholgehalt</b> 14 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 16-18 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Reserva	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Barrique
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalkhaltige Lehmböden, steiniges Geländere relief	<b>Trinkfenster</b> 2022-2025	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> JA

## Charakter

**Frucht**  
●●●○○

**Körper/Intensität**  
●●●●○

**Mineralität**  
●●○○○

**Säure**  
●●○○○

**Tannin**  
●●●○○

## Passt zu

