

Weinzentrale

EBERLE

2019 - Dehesa la Granja - Alejandro Fernández

Art.-Nr: 04479

Bio



Beschreibung:

Farbintensiv dunkel. Finessenreiches Bukett duftet nach dunklen Beeren und Vanille, gepaart mit zarten Tabak- und Kakaonoten. Extraktreich. Kräftige aber sehr weiche und gut integrierte Tannine. Langes Finale.

Hersteller:

Condado de Haza ist eines von vier Weingütern, die im Besitz des legendären Weinmachers und Pioniers Alejandro Fernández sind. Bereits seit frühester Kindheit hatte er den Traum, die besten Weine der Region zu vinifizieren. Rebfläche von 200 Hektar, aus den besten kleinen Parzellen überwiegend für Tempranillo.

Anbau:

Die Trauben für den Dehesa La Granja wachsen in einem besonderen Mikroklima, das durch das Wasser des Flusses Guareña bestimmt wird. Handlese und Selektion.

Rebsorte Tempranillo	Region Castilla y León	Alkoholgehalt 15 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Vino de la Tierra de Castilla y León	Restsüße 2,4	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalk und Kreide	Trinkfenster 2024-2027+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht
●●●○○

Körper/Intensität
●●●○○

Mineralität
●●●○○

Säure
●●●○○

Tannin
●●●○○

Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Lamm



Tapas



Grillgemüse



Grillen