

Weinzentrale

EBERLE

2021 - El Pedal Tempranillo - Finca La Emperatriz

Art.-Nr: 04956



Beschreibung:

Kirschfarben im Glas. In der Nase Aromen von Brombeeren, Veilchen, Kirschen, Kakao, auch Lakritz. Elegante Noten von geröstetem Brot mit feinen Nuancen von Karamell. Am Gaumen samtig und dicht, feinwürzig und mit langem Nachhall.

Hersteller:

La Emperatriz wurde von den Brüdern Eduardo und Víctor Hernáiz 1996 erworben. Das heutige Anwesen umfasst über 100 Hektar beste Rebflächen. Das historische Gut - ehemals im Besitz der französischen Kaiserin - bietet die Voraussetzung für die Herstellung von charakterstarken Weinen.

Anbau:

In der Rioja Alta, im oberen Gebiet des Ebrobeckens. Eines der bekanntesten Weinanbaugebiete Europas. Selektive Lese. Teilweise sind die Rebanlagen der Finca älter.

Rebsorte Tempranillo	Region Rioja	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 14-16 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Rioja D.O.Ca	Restsüße 1,5	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kieselstein, Sand, Granit	Trinkfenster 2024-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht
●●●○○

Körper/Intensität
●●●○○

Mineralität
●●○○○

Säure
●●●○○

Tannin
●●○○○

Passt zu



Helles Fleisch



Rotes Fleisch



Vegetarische Gerichte



Tapas



Pizza & Pasta



Grillgemüse



Grillen



Wildgerichte