



Weinexpertise

Palacio Quemado Crianza

EAN-Code:	8 410487 920678
VE:	6
Füllmenge:	0,75 l
Getränkeart:	Rotwein
Geschmack:	trocken
Land:	Spanien
Region:	D.O. Ribera del Guadiana

Erzeuger:	Vinas de Alange
Jahrgang:	2006
Rebsorten:	100% Tempranillo
Qualitätsstufe:	Crianza
Alkohol:	13,5 %

Trinktemperatur:	16°C - 18°C
Speiseempfehlung:	Käse, Pasta, Fleisch- und Schmorgerichte.

Farbe: Dunkle kirschrote Farbe

Vinifizierung: Lese der reifen Früchte und vorsichtige Mazeration über einen langen Zeitraum.
6 Monate Barrique in neuer amerikanischer Eiche, anschließend mind. 12 Monate auf der Flasche.

Beschreibung: Intensive Aromen von dunklen Beerenfrüchten und Gewürzen. Am Gaumen körperreich und harmonisch mit leichtem Röstaroma.
Sehr gute Struktur mit feinen Tanninen. Langes Finale.
Ein Wein mit einem großen Alterungspotenzial.