



# Weinexpertise

## biología\*

\*Wein aus Trauben aus ökologisch/biologischem Anbau

<b>EAN-Code:</b>	8 437004 071071
<b>VE:</b>	6
<b>Füllmenge:</b>	0,75 l
<b>Getränkeart:</b>	Rotwein
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	D.O. Valencia

<b>Erzeuger:</b>	Bodegas Los Frailes
<b>Jahrgang:</b>	2004
<b>Rebsorten:</b>	50% Monastrell, 50% Tempranillo
<b>Qualitätsstufe:</b>	Crianza
<b>Alkohol:</b>	14,5 %
<b>Trinktemperatur:</b>	18°C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Rotes Fleisch, Lamm, Käse
<b>Farbe:</b>	Kirschrot mit violetterm Glanz
<b>Vinifizierung:</b>	12 Monate Lagerung in amerikanischen und ungarischen Eichenfässern.
<b>Beschreibung:</b>	Komplexe Aromen an saftige Sauerkirschen, Toast und edlen Tabak erinnernd. Am Gaumen mit fast fleischiger Struktur und Dichte sowie zartrauchigen Tanninen. Gelungene Komposition. In der Nase leichte Balsamico-Note. Langer und intensiver Nachhall.