



Expertise

Principe de Viana Edición Limitada Tinto Magnum 2019

Artikelnummer: SW10129
VE: 6
Füllmenge: 1,5 l
Art: Rotwein
Land: Spanien
Region: Navarra
Hersteller: Bodegas Principe de Viana
Geschmack: Trocken
Alkohol: 14 % Vol

Rebsorten: Tempranillo, Syrah, Garnacha
Farbe: Intensives Rubinrot.
Vinifizierung: Limitierte Auflage. Kaltmazeration für 48 Stunden bei 6°C, alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei einer Temperatur von 27°C (7 Tage). Nach der Gärung Mazeration für 14 Tage. Die malolaktische Gärung findet in Fässern statt.
Beschreibung: Der schonende Ausbau im Holzfass verleiht diesem weichen Rotwein seine eleganten Holznoten sowie wunderbare Röstaromen und hauchzarte Nuancen von Vanille und Gewürzen. Diese treten mit ausgewogener Intensität in der Frucht hervor und verleihen dem Wein eine einzigartige Komplexität. Am Gaumen breit, rund und mit guter Struktur. Er zeichnet sich durch seinen Nachgeschmack, seinen großartigen Ausdruck von Fruchtaromen und deren Beständigkeit aus.
Trinktemperatur: 16°C - 18°C
Speiseempfehlung: Helles Fleisch, Wild, Rotes Fleisch, Reifer Käse, Hülsenfrüchte,

Bio: nein	Holzausbau: ja
Vegan: ja	Reifegrad: Crianza
Säurearm: nein	Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer: Principe de Viana, Calle Mayor, 191, 31521 Murchante, Navarra, Spanien
Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,