



Expertise

Dominio de Punctum Syrah 2022

EAN-Code: 8 437010 828263
Artikelnummer: SR0319
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Rotwein

Land: Spanien
Region: Castilla
Hersteller: Dominio de Punctum

Geschmack: Trocken
Restzucker: 0.55 g/l
Säure: 5.36 g/l

Rebsorten: 100% Syrah
Farbe: Tiefe Kirschfarbe mit violetter Schimmer.
Vinifizierung: Der Weinberg liegt auf 800 Meter Höhe in Cuenca in der Nähe von Zentralspanien. Das kontinentale Mittelmeerklima dieses Gebiets bringt viel Sonnenlicht, der Lehmboden speichert Wasser. Aus biologischem und biodynamischem Anbau. Die alkoholische Gärung erfolgte in Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur zwischen 24° C und 27° C. Er wurde sanft gefiltert, um alle natürlichen Aromen und Eigenschaften zu bewahren.
Beschreibung: Bio - DE-Öko-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-002). Verführerische Himbeer- und Veilchenaromen, begleitet von einem Hauch gerösteter Noten. Dieser sortenreine Syrah ist besonders angenehm zu trinken und lädt zum Genießen ein. Er ist leicht zugänglich mit geschmeidiger Textur - einfach süffig. Die fruchtigen und blumigen Aromen sind gut ausbalanciert und sorgen für ein harmonisches Geschmackserlebnis. Der Abgang ist angenehm lang und hinterlässt einen bleibenden Eindruck. Perfekt für gesellige Anlässe.
Trinktemperatur: 16°C - 18°C
Speiseempfehlung: Pastagerichte, Gebrilltes, Ziegenkäse, Reisgerichte, Rotes Fleisch, Geflügel,

Bio: ja	Holzausbau: nein
Vegan: ja	Reifegrad: Kein Barrique
Säurearm: nein	Lese per Hand: nein

COPITO[®]
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de