



Expertise

Quercus 2016

EAN-Code: 8 437001 429172
Artikelnummer: SR0098
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Rotwein

Land: Spanien
Region: Uclés
Hersteller: Peninsula Vinicultores

Geschmack: Trocken
Alkohol: 15 % Vol
Restzucker: 1.9 g/l
Säure: 5.55 g/l

Rebsorten: 100% Tempranillo
Farbe: Dunkles Rubinrot
Vinifizierung: Traubengut aus einer Parzelle, die Lese erfolgt per Hand. Gärung in Edelstahltanks mit anschließender Reifung in 300L-Eichenfässern für 16 Monate. Gesamtproduktion: 10.920 Flaschen im Jahr
Beschreibung: Die Trauben für diesen grandiosen Rotwein stammen aus einer einzigen, nämlich der ältesten Parzelle der Quinta de Quercus. Das Aromenspiel in der Nase zeigt Anklänge von reifen Brombeeren, Rosmarin und Thymian. Nach einer Weile eröffnen sich dann Noten von der langen Reifung im Eichenfass und Gewürzen wie Nelken und Wachholder. Am Gaumen dicht, komplex und gleichzeitig kraftvoll und lebendig mit großer Länge und Präzision. Seine Textur ist maskulin, jedoch mit samtigen, feinmaschigen Tanninen.
Trinktemperatur: 15°C - 17°C
Speiseempfehlung: Pastagerichte, Ziegenkäse, Reisgerichte, Rotes Fleisch, Reifer Käse, Geflügel,

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

Inverkehrbringer: Peninsula Vinicultores, Peninsula Vinicultores, Calle de O'Donnell, 18, 1ºG 28009 Madrid, Spanien
Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,

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