



# 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