



Expertise

Dominio de Punctum Tempranillo Petit Verdot 2022

EAN-Code: 8 437010 828287

Artikelnummer: SR0320

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Castilla

Hersteller: Dominio de Punctum

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13.5 % Vol

Restzucker: 0.63 g/l

Säure: 5.355 g/l

Rebsorten:

Tempranillo, Petit Verdot

Farbe:

Intensive kirschrote Farbe mit einem violetten Schimmer am Rand.

Vinifizierung:

In der Provinz Cuenca in der Nähe von Zentralspanien befindet sich der Weinberg auf einer Höhe von 800 Metern über dem Meeresspiegel. Das kontinentale mediterrane Klima dieses Gebiets bringt viel Sonnenlicht in den Weinberg, und der Tonboden speichert Wasser, das für die Gesundheit der Reben unerlässlich ist. Dieser Wein wird aus biologisch angebauten Trauben hergestellt. Die alkoholische Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur zwischen 24°C und 27°C. Er wurde schonend gefiltert, um alle natürlichen Aromen und Eigenschaften zu erhalten.

Beschreibung:

Bio - DE-Öko-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-002). Das Bouquet offenbart deutliche Aromen von roten Beeren. Am Gaumen entfalten sich angenehm süße Tannine, die diesem geschmackvollen Cuvee eine gute Struktur verleihen. Der Abgang ist langanhaltend und hinterlässt einen bleibenden Eindruck. Insgesamt präsentiert sich dieser harmonische Rotwein ausgewogen, mit einer lebendigen Fruchtigkeit und einer angenehmen Balance.

Trinktemperatur:

16°C - 18°C

Speiseempfehlung:

Pastagerichte, Käse, Manchego,

Bio: ja

Holzausbau: nein

Vegan: ja

Reifegrad: Kein Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Dominio de Punctum, N-301, 162, 16660 Las Pedroñeras, Cuenca, 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