



Expertise

Quinta de Quercus Magnum 2019

Artikelnummer: SR0317
VE: 3
Füllmenge: 1,5 l
Art: Rotwein

Land: Spanien
Region: Uclés
Hersteller: Peninsula Vinicultores

Geschmack: Trocken
Alkohol: 14.5 % Vol
Restzucker: 3 g/l
Säure: 5.26 g/l

Rebsorten: 100% Tempranillo

Farbe: Dunkles Rubinrot

Vinifizierung: 30 Jahre alte Rebstöcke in den Einzellagen Viña Ocaña und Camino La Morras, welche individuell gekeltert werden. Temperaturkontrollierten Maischegärung sowie 12 Monate Ausbau in kleinen amerikanischen und französischen Eichenfässern.

Beschreibung: Bio - DE-ÖKO-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-019). Ein kraftvoller, saftiger und auskleidender Lagenwein von beeindruckender Güte. Die Aromen sind verführerisch und duften nach reifen Berren, nach Rosmarin und Thymian. Die Tannine entfaltet sind seidig und sind wunderbar eingebunden. Ein harmonischer Wein mit Raffinesse, der gerne auch als Solist agiert und sich über das Dekantieren freut.

Trinktemperatur: 15°C - 17°C

Speiseempfehlung: Pastagerichte, Ziegenkäse, Reisgerichte, Reifer Käse, Geflügel,

Bio: ja	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: 12 Monate
Säurearm: nein	Barrique
	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