



Expertise

Masroig 2016

Artikelnummer: SR0287
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Rotwein

Land: Spanien
Region: Montsant
Hersteller: Celler el Masroig

Geschmack: Trocken
Alkohol: 14 % Vol
Restzucker: 0.7 g/l
Säure: 4.6 g/l

Rebsorten: 100% Cariñena
Farbe: tiefdunkles Kirschrot
Vinifizierung: Traditionelle Gärung und Mazeration auf den Schalen für 25 Tage. Ohne Klärung und nur sanft filtriert. Reifung für 18 Monate in einem 2000-Liter-Foudre mit anschließender Flaschenreife. Limitierte Produktion: 2.528 Flaschen.
Beschreibung: Ein komplexer, reinsortiger Cariñena mit einem vielschichtigen Aromengerüst mit Nuancen von Beerenmarmelade, Toast, dunkler Schokolade und Leder. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll, ohne seine Eleganz und Geschmeidigkeit zu verlieren, die ihn ausmachen. Ein mineralischer, warmer und langlebiger Wein mit einem beeindruckenden Finish.
Trinktemperatur: 14°C - 16°C
Speiseempfehlung: Ziegenkäse, Wild, Deftige Eintöpfe, Geschmortes, Lamm,

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

Inverkehrbringer: Celler el Masroig, Passeig de Arbre. 3, 43736 El Masroig, T, Spanien
Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,