



Expertise

L 'Om Premiun 2019

Artikelnummer: SR0311
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Rotwein

Land: Spanien
Region: Montsant
Hersteller: Celler el Masroig

Geschmack: Trocken
Alkohol: 14.5 % Vol
Restzucker: 0.3 g/l
Säure: 5.2 g/l

Rebsorten: 100% Garnacha
Farbe: Tiefdunkles Kirschrot
Vinifizierung: Ausgewählte Trauben aus Weinbergen in 300 - 400m Höhe, in der "La Serra de Llaberia" im südöstlichen Gebiet des Montsant. Traditionell fermentiert in rostfreien Stahltanks mit eigenem Kühlsystem. 12 Monate Ausbau in französischen Eichenfässern.
Beschreibung: Reife Aromen von roten Früchten, feinkräutrigen Gewürzen und balsamische Noten. Am Gaumen ausladend und ausgewogen, intensiv und anhaltend. Ein sehr eleganter Rotwein mit gut integrierten Holznoten und glatten Tanninen. Geschmeidig und weich im Finale.
Trinktemperatur: 14°C - 16°C
Speiseempfehlung: Ziegenkäse, Wild, Deftige Eintöpfe, Geschmortes, Lamm,

Bio: nein	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: 12 Monate
Säurearm: nein	Barrique
	Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer: Celler el Masroig, Passeig de Arbre. 3, 43736 El Masroig, T, 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