



Expertise

Pepe Yllera 2021

EAN-Code: 8 420378 001034

Artikelnummer: SR0195

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Castilla y León

Hersteller: Grupo Yllera

Geschmack: Trocken

Alkohol: 14.5 % Vol

Rebsorten:

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Farbe:

Tiefe rote Farbe mit Nuancen von Bernstein

Vinifizierung:

Nach einem regnerischen Herbst und Winter endete der Frühling wärmer und trockener als gewöhnlich. Der Sommer begann etwas frisch, aber endete wie ein normaler kastilischer Sommer: heiß am Tag und frisch in der Nacht. Die Ernte begann am 29. September mit der Sorte Tempranillo und endete am 15. Oktober mit Cabernet Sauvignon. Fassreifung: 10 Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern. Handlese. Doppelte Traubenselektion, zuerst im Weinberg und dann im Keller. Alkoholische Gärung kontrolliert bei 28°C (82°F) in Edelstahltanks. Entsteinung. Malolatische Gärung. Tägliches Pumpen während des Prozesses. Reifung in 225- und 500-Liter-Fässern und Amphoren. Schönung, Abstich und schließlich Abfüllung.

Beschreibung:

Ausdrucksstarker, charaktvoller Rotwein mit einer großen Vielfalt roter Fruchtaromen. Weich im Mund, seidig und süß zugleich mit einer angenehmen Säure, die den Wein sehr frisch macht. Langer Abgang mit Noten von Beeren und Vanille. Die Yllera Familie hat diesen Wein in Erinnerung an Pepe Yllera gemacht, einer der Gründer von Yllera.

Trinktemperatur:

16°C - 18°C

Speiseempfehlung:

Helles Fleisch, Antipasti, Deftige Eintöpfe, Rotes Fleisch,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: ja

Reifegrad: Roble

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Grupo Yllera, AUTOVIA A6 (Madrid - Coruña) Km. 173,5, 47490 Rueda, Valladolid, 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