



# 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 rostfreienahltanks 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**<sup>®</sup>  
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