

Expertise

Cuvi Tinto 2021



EAN-Code: 8 420378 000044

Artikelnummer: SR0323

VE: 24

Füllmenge: 0,375 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Castilla y León

Hersteller: Grupo Yllera

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13.5 % Vol

Rebsorten:

100% Tempranillo

Farbe:

Leuchtend rote Kirschfarbe mit einigen violetten Reflexen

Vinifizierung:

Von Hand geerntet. Traubenauswahl im Weinberg. Entrappung. Tägliches Pumpen während des Prozesses. Kontrollierte alkoholische Gärung bei 28°C (82°F) in Edelstahltanks. Malolaktische Gärung. Ausbau in Eichenfässern. Leichte Klärung und Abfüllung. Fassreifung: 6 Monate in amerikanischen Eichenfässern. Flaschenlagerung.

Beschreibung:

Das Bouquet besticht durch eine Vielzahl von fruchtigen Aromen. Man kann förmlich die Beerenfrüchte und Himbeeren riechen, die diesem Wein seine charakteristische Frische verleihen. Durch die Reifezeit in amerikanischen Eichenfässern entsteht ein Hauch von Vanille, der sich harmonisch mit den Gewürzen, Lakritz und Toastnoten verbindet. Dies verleiht dem Wein eine wunderbare Weichheit und Eleganz. Der mittlere Körper sorgt für ein angenehmes Mundgefühl, am Gaumen lang, sauber und harmonisch. Der Wein präsentiert sich rund und leicht zu trinken. Insgesamt ist dieser sortenreine Tempranillo eine perfekte Kombination aus fruchtigen Aromen, Vanille- und Gewürznoten sowie einer angenehmen Weichheit.

Trinktemperatur:

16°C - 18°C

Speiseempfehlung:

Antipasti, Geschmortes, Rotes Fleisch, Geflügel, Lamm,

Bio: ja

Holzausbau: nein

Vegan: ja

Reifegrad: 6 Monate

Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: ja

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