



Expertise

Celistia Tinto 2021

EAN-Code: 8 437008 512242

Artikelnummer: SR0264

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Costers del Segre

Hersteller: Costers del Sió

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13.5 % Vol

Rebsorten: 70% Tempranillo, 30% Syrah

Farbe: dunkles Rubinrot

Vinifizierung: 5 Monate Ausbau in gebrauchten französischen und amerikanischen Eichenfässern

Beschreibung: Dieser Rotwein aus dem Nordosten Spaniens präsentiert sich herrlich frisch und ausgewogen. Das Bouquet duftet anregend nach roten Beerenfrüchten, dazu gesellen sich feine Noten von Rosmarin, Balsamico sowie ein Hauch Vanille. Am Gaumen zeigt der Katalane, was er kann: Und das sind beeindruckend angenehme Fruchtnoten und weiche, gut eingebundene, beinahe seidige Tannine. Der 5 monatige Ausbau in französischen Eichenholzfässern steht diesem Cuvee ausgezeichnet und verleiht dem nicht zu schwerem Körper eine angenehme Finesse sowie eine schöne Samtigkeit. Kurzum: Ein wunderschöner, fein ausbalancierter Rotwein, der viel Trinkfreude verspricht.

Trinktemperatur: 14°C - 16°C

Speiseempfehlung: Helles Fleisch, Antipasti, Rotes Fleisch, Weichkäse,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: Roble

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer: Costers del Sió, Bodegas Costers del Sió, S.L., CTRA. Balaguer-Agramunt, km 4.2, 25600 Balaguer, Lleida, 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