



Expertise

Palacio Quemado Crianza 2021

EAN-Code: 8 410487 920678
Artikelnummer: SR0083
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Rotwein

Land: Spanien
Region: Ribera del Guadiana
Hersteller: Vinas de Alange - Palacio Quemado

Geschmack: Trocken
Alkohol: 13.5 % Vol
Restzucker: 2.2 g/l
Säure: 5.05 g/l

Rebsorten: 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Farbe: Dunkle kirschrote Farbe
Vinifizierung: Lese der reifen Früchte und vorsichtige Mazeration über einen langen Zeitraum. 9 Monate Ausbau im Barrique von neuer amerikanischer Eiche, anschließend mind. 12 Monate Lagerung auf der Flasche.
Beschreibung: Würzig und beerig in der Nase. Am Gaumen intensiv, körperreich und harmonisch mit feiner Tanninstruktur. Rundum ausgewogen mit schöner Frucht, angenehmen Holznoten und wunderbarem Nachhall. Großes Alterungspotenzial.
Trinktemperatur: 15°C - 17°C
Speiseempfehlung: Pastagerichte, Antipasti, Geschmortes, Hartkäse, Kalb,

Bio: nein	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: Crianza
Säurearm: ja	Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer: Viñas de Alange, Ctra. Almendralejo-Alange, Aptdo. 231, 06840 Alange (Badajoz), Spanien
Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,