



Expertise

Palacio Quemado Crianza Magnum 2018

EAN-Code: 8 410487 920234
Artikelnummer: SR0086
VE: 6
Füllmenge: 1,5 l
Art: Rotwein

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

Geschmack: Trocken
Alkohol: 14 % Vol
Restzucker: 2.5 g/l
Säure: 4.4 g/l

Rebsorten: 100% Tempranillo
Farbe: Dunkle kirschrote Farbe
Vinifizierung: Lese der reifen Früchte und vorsichtige Mazeration über einen langen Zeitraum. 6 Monate Barrique in neuer amerikanischer Eiche, anschließend mind. 12 Monate auf der Flasche.
Beschreibung: Intensive Aromen von dunklen Beerenfrüchten und Gewürzen. Körperreich und harmonisch am Gaumen mit leichten Röstaromen. Sehr gute Struktur mit feinen Tanninen. Langer Nachhall. Großes Alterungspotenzial.
Trinktemperatur: 16°C - 18°C
Speiseempfehlung: Tapas, Reisgerichte, Rotes Fleisch, Reifer Käse, Rind,

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,