



Expertise

Trapio 2018

EAN-Code: 8 436006 240207

Artikelnummer: SR0232

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Yecla

Hersteller: Bodegas La Purisima

Geschmack: Trocken

Alkohol: 14.5 % Vol

Restzucker: 2.9 g/l

Säure: 5.95 g/l

Rebsorten: 100% Monastrell

Farbe: Von intensiver roter Kirschfarbe

Vinifizierung: Kreuzung Monastrell aus ungepfropften, trockenen 65-jährigen Reben mit einem Ertrag von einem Kilo pro Rebe. Lese per Hand. Mazeration von 3 Tagen bei niedriger Temperatur. Die Gärung dauert 12 Tage und die Trauben bleiben 18 Tage im kleinen Edelstahltank. Danach wird der Wein in neue französische Eichenfässer gefüllt, wo die malolaktische Gärung durchgeführt wird und er 14 Monate lang gelagert wird.

Beschreibung: In der Nase intensiv, komplex und dennoch fruchtig. Dort finden sich reife rote Früchte, ein wenig Pfeffer, ein wenig Leder sowie mineralische Nuancen. Am Gaumen zeigt sich dieser körperreiche und facettenreiche Rotwein vollmundig, harmonisch und langanhaltend. Die Fruchtaromen sind präsent und werden von Gewürznoten und Kakao untermalt. 14 Monate Ausbau im Eichenholz.

Trinktemperatur: 15°C - 17°C

Speiseempfehlung: Gegrilltes, Ziegenkäse, Wild,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: Crianza

Säurearm: nein

Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer: Bodegas La Purisima, Carretera de Pinoso, 3 - Apartado de correos 27, 30510 Yecla, Murcia, 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