



Expertise

Palacio Quemado Reserva 2018

EAN-Code:	8 410487 921675
Artikelnummer:	SR0055
VE:	6
Füllmenge:	0,75 l
Art:	Rotwein
Land:	Spanien
Region:	Ribera del Guadiana
Hersteller:	Vinas de Alange - Palacio Quemado
Geschmack:	Trocken
Alkohol:	14 % Vol
Restzucker:	2.2 g/l
Säure:	5.89 g/l

Rebsorten:	60% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Farbe:	Intensives und dunkles Kirschrot.
Vinifizierung:	Dieser Wein wurde hauptsächlich aus Tempranillo-Trauben von der ältesten Weinbergen hergestellt, zusammen mit einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon, die beide von Parzellen mit tonhaltigen Böden und einem hohen Anteil an Kalksteinfelsen stammen. Nach getrennter Gärung in Edelstahl tanks reift der Wein 18 Monate lang in gebrauchten amerikanischen und französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern. Anschließend verbleibt der Wein zusätzliche Zeit in der Flasche, um weiter zu reifen.
Beschreibung:	In der Nase reife rote Früchte. Am Gaumen ausgewogen, fleischig und leicht würzig mit den Toastaromen der Eiche im Hintergrund. Sehr vollmundig mit langem Nachhall.
Trinktemperatur:	16°C - 18°C
Speiseempfehlung:	Pastagerichte, Wild, Deftige Eintöpfe,

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

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