



Expertise

Quinta de Quercus 2019

Artikelnummer: SR0308

VE: 3

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Uclés

Hersteller: Peninsula Vinicultores

Geschmack: Trocken

Alkohol: 14.5 % Vol

Restzucker: 3 g/l

Säure: 5.26 g/l

Rebsorten: 100% Tempranillo

Farbe: Dunkles Rubinrot

Vinifizierung: 30 Jahre alte Rebstöcke in den Einzellagen Viña Ocaña und Camino La Morras, welche individuell gekeltert werden. Temperaturkontrollierten Maischegärung sowie 12 Monate Ausbau in kleinen amerikanischen und französischen Eichenfässern.

Beschreibung: Bio - DE-ÖKO-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-019). Ein beeindruckender Lagenwein. Die ausgeprägte Nase duftet verführerisch nach reifen Brombeeren, Thymian und Rosmarin. Dieser Wein möchte gerne dekantiert werden, damit er seine ganze Kraft entfalten kann: Konzentriert und saftig, vollmundig und auskleidend am Gaumen entfalten sich die sehr harmonisch eingebundenen Tannine samtig und mit Raffinesse. Ein Solist mit fulminantem Finale, der auch gerne als kräftiger Essensbegleiter eine gute Figur macht.

Trinktemperatur: 15°C - 17°C

Speiseempfehlung: Pastagerichte, Ziegenkäse, Reisgerichte, Rotes Fleisch, Reifer Käse, Geflügel,

Bio: ja

Vegan: nein

Säurearm: nein

Holzausbau: ja

Reifegrad: 12 Monate

Barrique

Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer: Peninsula Vinicultores, Peninsula Vinicultores, Calle de O'Donnell, 18, 1ºG 28009 Madrid, 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