

CRINEL Tinto Crianza 2011

REBSORTEN

Tempranillo – Merlot

ALKOHOLGRAD

13% vol.

ALLERGENE

Enthält Sulfite



VERKOSTUNGSREPORT des Winzers

Warme Aromen von reifem rotem Obst, verschmolzen mit Düften von Vanille und Zimt. Es ragt der Geschmack von wilden Früchten heraus, welcher sich mit Noten von Kakao, Kaffee und Eichenaroma vermischt.

VERKOSTUNGSREPORT Guía Peñín

Leuchtendes Kirschrot, violetter Saum.
Aroma ausgewogen, mittlere Intensität, reifes Obst.
Am Gaumen geschmackvoll, korrekt, ziemlich nachhaltig.

Colour: bright cherry, purple rim.
Nose: balanced, medium intensity, ripe fruit.
Palate: flavourful, correct, good finish.

Color cereza brillante, borde violáceo.
Aroma equilibrado, intensidad media, fruta madura.
Boca sabroso, correcto, cierta persistencia.

Guía Peñín/ Kategorie: Sehr guter Wein!

CRINEL Tinto Crianza wird im spanischen Weinführer Guía Peñín mit bis zu 88 Punkten bewertet. JG 2011: 86 Punkte

GASTRONOMIE

Passt gut zu rotem Fleisch, jeder Art von Braten, gedünstetem Fleisch, Wild, Geflügel und gereiftem Käse.

SERVIERTEMPERATUR

14°-16°C

Weitere Infos, z.B. Weine richtig servieren finden Sie unter:
<http://vinos-sangria.com/Wein-und-Sangria-richtig-servieren/>

GARANTIERTE HERKUNFT/ Denominación de Origen

D.O. Tarragona (Spanien)

PRÄSENTATION

FLASCHE – Bordeauxflasche
EAN-FLASCHECODE: 8427221021423
STOPFEN - Naturkork
KARTON – 6 Flaschen (je 75 cl)

HERSTELLUNG

Nach dem Einmaischen und der Gärung wird der Wein zur Reifung 6-9 Monate lang in Holzfässern aus amerikanischer und französischer Eiche gelagert, danach folgt die entsprechende Alterung in der Flasche.

TEMPRANILLO

Die Rebsorte Ull de llebre oder Tempranillo ist eine sehr produktive Sorte, die sehr ausgewogene Weine mit nicht stark intensivem Rubinrot, mäßigem Alkoholgehalt, leichter Säure und frischen Aromen nach Waldbeeren hervorbringt. Man kann sagen, dass es die beste traditionelle Rebsorte ist, die wegen ihrer Produktion und Qualität geschätzt wird. Der Anbau der Tempranillo-Rebe erfordert viel Sorgfalt; am besten gedeiht sie an einem sonnigen Hang dessen Erde wenig gedüngt und bearbeitet wird. Das haben eigentlich fast alle Rebsorten gemein. Ihr Vorteil ist, dass sie spät austreibt und dadurch gegen den Frühjahresfrost wenig empfindlich ist. Dafür reagiert sie sehr empfindlich auf Trockenheit und Wind. Eine allzu trockene Erde ist für die Tempranillo-Rebe nicht geeignet.

MERLOT

Wenn man von Merlot spricht, wird jeder hellhörig, denn es handelt sich um eine Wein-Entdeckung der letzten Jahre. Diese Rebe bringt Weine hoher Qualität und mit hohem Alkoholgehalt hervor, deren Persönlichkeit von aller Welt hervorgehoben wird.

Merlot-Weine altern gut, können aber auch als Jungweine getrunken werden und als Rosé sind sie ganz außergewöhnlich. Bei anderen Rebsorten ist das nur schwer möglich. Die Merlot-Weine sind mild, alkoholisch, aromatisch und leicht zu trinken. Rubinrot mit violetten Tönen erinnern sie im Mund an Kräuter und Gewürze. In der Nase spürt man Fruchtaromen wie etwa nach Pflaume. Die Rebsorte verträgt die Holzreifung sehr gut, die ihr eine ausgewogene Nase, mit Körper und eine rötliche Farbe mit Orangetönen verleiht. Man könnte sagen, der Merlot ist für alles geeignet. Für den Weinbau ist es von der Produktion, der Qualität und vom Preis her gesehen die interessanteste Rebsorte, obwohl nicht jeder Boden für den Merlot-Anbau ideal oder geeignet ist. Kompakte Böden können zu einem Verrieseln der Blüte führen und daher sollte man diese Rebe nicht auf solchen Böden anbauen.

**Sehr gute bis exzellente spanische Weine & Sangría La Dama DELUXE
zu einem günstigen Preis sicher online bestellen oder ab Lager
Berlin kaufen:**



<http://www.vinos-sangria.com>