

CAPITOL Tinto Crianza 2010



REBSORTEN

Tempranillo (Ull de llebre) – Merlot

ALKOHOLGRAD

13% vol.

ALLERGENE

Enthält Sulfite

VERKOSTUNGSREPORT des Winzers

Kirschrot mit einem Hauch Orangentönen. Warme Aromen reifer roter Früchte, im Hintergrund Noten aus Vanille und Zimt.

Am Gaumen geschmackvoll, Wildfrüchte, die sich mit einem Hauch von Kakao, Kaffee und Eichenholz mischen und einen angenehmen und besonderen Geschmack ergeben.

VERKOSTUNGSREPORT Guía Peñín

Leuchtendes Kirschrot. Aroma reifes Obst, süße Gewürze, weiches Eichenholz.

Am Gaumen geschmackvoll, fruchtig, Röstnoten, reife Tannine.

Guía Peñín/ Kategorie: Sehr guter Wein! (Fast exzellent!)

CAPITOL Crianza ist im spanischen Weinführer Guía Peñín mit 88/100 Punkten bewertet.

GASTRONOMIE

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

SERVIERTEMPERATUR

16°-18°C

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

GARANTIERTE HERKUNFT/ Denominación de Origen

D.O. Tarragona (Spanien)

PRÄSENTATION

FLASCHE: Bordeauxflasche
EAN-CODE: 8427221027623
STOPFEN: Naturkork
KARTON: 6 Flaschen (je 75 cl)

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

HERSTELLUNG

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

TEMPRANILLO

Die Rebsorte 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 prämierte Qualitätsweine & Sangría La Dama DELUXE sicher zu einem günstigen Preis online bestellen oder ab Lager Berlin kaufen:



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