

# LA TRIBU tinto (red) Crianza Rotwein 2015

## **REBSORTEN**

33% Monastrell, 34% Garnacha, 33% Syrah (Shiraz)

## **ALKOHOLGRAD**

14,0% vol.

## **ALLERGENE**

Enthält Sulfite



## **VERKOSTUNGSREPORT des Winzers**

Farbe: Dunkles Kirschrot mit einem lila Saum.

Nase: Noten reifer Früchte & Gewürze.

Am Gaumen: Voller Körper mit reifen Früchten. Fruchtig, fleischig, abgerundet mit vollem Charakter.

Die Hauptgeschmacksrichtungen: Erdbeere, Stachelbeere, Brombeere, Orangenblüte.

## **VERKOSTUNGSREPORT Guía Peñín (JG 15)**

Farbe: Kirschrot, violetter Saum.

Aroma: rote Früchte, blumig, balsamisch.

Mund: kraftvoll, frisch, fruchtig, süffig.

## **Prämierung/ Guía Peñín/ Kategorie: Sehr guter bis exzellenter Wein!**

LA TRIBU tinto (red) ist im spanischen Weinführer Guía Peñín mit 89/100 Punkten bewertet. (JG 2012-2015: 89/100; 2011: 91/100)

## **GASTRONOMIE**

Passt sehr gut zu blauem oder fettreichem Fisch wie Sardinen, frischen Sardellen, Makrelen, Forellen, Thunfisch, Bonito, Lachs und Schwertfisch mit intensiven Gewürzen, welche die Struktur und den Körper des jungen Weins ergänzen.

## **SERVIERTEMPERATUR**

16°-18°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.P. Valencia (Spanien)

## **PRÄSENTATION**

FLASCHE: Burgunderflasche

STOPFEN: Naturkork

KARTON: 6 Flaschen (je 75 cl)

## **Syrah (auch Shiraz oder Balsamia)**

Syrah ist eine nicht sehr ertragreiche, aber hochwertige Rotweinsorte, die ursprünglich vor allem im Rhônetal in Frankreich kultiviert wurde. In Südafrika, in Australien, in den USA und in Kanada heißt die Sorte Shiraz. Die Rebe hat so hohe Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird.

Da der Syrah spät austreibt, ist er wenig empfindlich gegen Spätfröste. Kalte, nasse Witterung in der Blütezeit führt jedoch zu empfindlichen Ertragseinbußen. Normalerweise führen seine kleinbeerigen, aber reichlich vorhandenen Trauben zu zufriedenstellenden Erträgen. Problematisch ist aber das Reifeverhalten. Bei ungünstiger Witterung (zu wenig Sonne) reift er nicht ganz aus; dies führt wegen des außerordentlich hohen Tanningehaltes zu einem wenig erfreulichen Geschmack, der oft mit grün, unreif oder uncharmant beschrieben wird. Bei voller Sonne zur Reifezeit kippt er sehr schnell von der Reife zur Überreife, verliert seine Säure und sein reichfruchtiges Aroma. So erklärt es sich, dass der Syrah (bei perfekter Reife für Weinkenner einer der größten Weine der Welt) als so problematisch galt, dass seine Rebfläche in Frankreich auf zwischenzeitlich nur gut 3.000 ha zurückging. Die inzwischen erreichbaren Preise haben aber wieder zu einem Anstieg auf über 50.000 ha geführt. Weltweit sind ca. 145.000 ha Rebfläche mit der Sorte bestockt.

Syrah-Weine haben meist ein kräftiges Johannisbeer-Aroma. Die Rebe liefert bei normaler Maischegärung einen dunkelfarbenen Wein mit hohem Tanningehalt, der zur Minderung der Adstringenz einer langen Flaschenreife bedarf (siehe hierzu auch den Artikel Phenole im Wein). (Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Syrah>)

## **GARNACHA (GRENACHE)**

Mit rund 86.600 Hektar Rebfläche ist sie unter dem Namen Garnacha nach den Sorten Tempranillo und Bobal die drittgrößte spanische Rotweinsorte. Sie wird vor allem im Osten und Norden Spaniens in vielen Anbauregionen wie Ampurdán-Costa Brava, Bierzo, Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Costers del Segre, La Mancha, Navarra, Penedès, Priorat, Ribera del Duero, Rioja, Somontano, Tarragona, Terra Alta, Utiel-Requena und Vinos de Madrid angebaut.

Der Wein aus der Grenache-Traube ist arm an Tanninen und Farbe. Sie kann daher gute fruchtige Weine liefern und wird (z. B. in Kalifornien) auch als Weiß- oder Roséwein gekeltert. Unter extremen klimatischen Bedingungen (Trockenheit, Hitze, Wind) und bei sehr geringen Erträgen liefert die Grenache auch konzentrierte, ausgesprochen lagerfähige Rotweine. Oft wird die Grenache mit tanninhaltigeren Sorten wie Tempranillo (speziell in der Rioja) oder mit Syrah und Mourvèdre (an der südlichen Rhône) verschnitten. Der einfache Grund hierfür sind die Eigenschaften der Rebe: Ihr Wein ist üblicherweise alkoholreich und dennoch weich. (Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Grenache>)

## **Monastrell (Mourvèdre)**

Monastrell (Mourvèdre) ist eine Rotweinsorte, die vor allem in Spanien und Südfrankreich verbreitet ist, aber auch in Australien und Kalifornien angebaut wird. Ursprünglich stammt diese Rebsorte aus Spanien, wo sie früher vor allem Mataro und heute Monastrell (auf Spanisch) bzw. Monestrell (auf Katalanisch) heißt. Sie wird hauptsächlich als Verschnitt genutzt, z. B. für den Châteauneuf-du-Pape und andere Weine von der südlichen Rhône. Reinsortig angebaut findet man sie in Frankreich nur im Bandol, in Spanien meist in den eher heißen Gebieten Jumilla und Yecla oder in den Rosé-Cavas.

Die konusförmige Traube ist mittelgroß (im Mittel ca. 240 Gramm), dichtbeerig und manchmal geschultert. Die rundlichen Beeren sind klein und von fast schwarzer Farbe. Die Beeren schmecken sehr bitter. Mourvèdre liefert einen tanninreichen, dunkelfarbenen Wein, der zur Minderung der Adstringenz einer langen Flaschenreife bedarf. Er ist so aromatisch, dass er auch zu intensiv mit Kräutern gewürzten Speisen der mediterranen Küche passt. (Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Mourvèdre>)

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



<https://vinos-sangria.com/>