

CONTINO Viña del Olivo 2011

REBSORTEN

90% Tempranillo, 10% Graciano

ALKOHOLGRAD

14,0% vol.

ALLERGENE

Enthält Sulfite



VERKOSTUNGSREPORT des Winzers

Kirschrot mit purpuroten Zügen und hoher Farbdichte.

Sehr gute Intensität in der Nase, sogar im ruhenden Glas, kombiniert mit Gewürzen aus edlen Hölzern mit einer schwarzen reifen Frucht des Typs Brombeere und Pflaume, jedoch mit Noten von schwarzen Johannisbeeren und einem balsamischen Hintergrund, der an Minzschokolade und schwarzem Pfeffer erinnert.

Im Mund ausgewogen und schmackhaft, vielfältig und fleischig am Gaumen, schönes langes Finale und retronasal mächtige Frucht.

VERKOSTUNGSREPORT Guía Peñín

Kirschrot mit granatrotem Saum.

Aroma mineralisch, ausdrucksvoll, würzig, reifes Obst, Kräutersäckchen.

Am Gaumen geschmackvoll, reife Früchte, lang, schöne Säure, ausgewogen, elegant.

Prämierung/ Guía Peñín/ Kategorie: Ausnahmewein!

CONTINO Viña del Olivo 2011 ist im Weinführer Guía Peñín mit **95/100** Punkten als Ausnahmewein bewertet. (96 Punkte Guía Gourmets, Ausnahmewein)

GASTRONOMIE

Passt gut zu rotem würzigem Fleisch, Wild und gereiftem Käse, besonders lecker: Jamón Ibérico (Pata negra).

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.Ca. Rioja Alavesa (Spanien)

PRÄSENTATION

FLASCHE: Bordeaux

STOPFEN: Naturkork

KARTON: 6 Flaschen (je 75 cl)

EAN: 8410591004271

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

HERSTELLUNG

Nach dem Einmaischen und der Gärung wird der Wein zur Reifung mindestens 18 Monate lang in Holzfässern aus französischer (70%), amerikanischer (20%) & ungarischer (10%) Eiche (Barriques) 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.

GRACIANO

Graciano (auf der Insel Sardinien Cagnulari genannt) ist eine rote Rebsorte, die insbesondere auf der italienischen Insel Sardinien verbreitet ist. Der Ampelograph Bruni vermutet, dass die Sorte während der spanischen Besetzung der Insel von dort importiert wurde. In Spanien ist sie unter dem Namen Graciano bekannt und in hauptsächlich in Rioja und Navarra zu Hause. Weitere Verbreitungsgebiete sind Italien, die französische Region Languedoc-Roussillon, Bulgarien, Argentinien, Brasilien, Tunesien und Algerien. Es wird angenommen, dass diese Rebsorte vor dem Einfall der Reblaus zu den wichtigsten Sorten im Ebrothal gehörte. (Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Graciano>)

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



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