

Cune IMPERIAL Gran Reserva 2009

REBSORTEN

85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo

ALKOHOLGRAD

13,5% vol.

ALLERGENE

Enthält Sulfite



VERKOSTUNGSREPORT des Winzers

Intensives kirschrot mit granatrotem Saum.

Ein Wein von großer Komplexität und aromatischer Qualität, herausragende Aromen von kompottierten Früchten, Lakritze und diejenigen aus der Eichenfassreifung bzw. Alterung, wie Gewürz- und balsamische Noten. Ebenfalls tritt ein Hauch von Vanille, Toffee und Schokolade hervor.

Am Gaumen freundlich und samt weich, geprägt von der Feinheit der Tannine. Alles zusammen führt zu einem Abgang, bei dem die aufgezeigten Aromen in Erscheinung treten, aus dem ein eleganter Wein resultiert, der sehr gut zu Fisch, Fleisch und Käse passt.

VERKOSTUNGSREPORT Guía Peñín

Kirschrot mit granatrotem Saum.

Aroma reifes Obst, würzig, weiches Eichenholz, Röstaromen, Schokolade.

Am Gaumen kraftvoll, geschmackvoll, Röstnoten, reife Tannine.

Prämierung/ Guía Peñín/ Kategorie: Exzellenter Wein!

Cune IMPERIAL ist im Weinführer Guía Peñín mit 91/100 Punkten bewertet.

Robert Parker: 93/100 Punkten

GASTRONOMIE

Passt gut zu rotem würzigem Fleisch, Wild, fettreichem Fisch 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 Alta (Spanien)

PRÄSENTATION

FLASCHE: Bordeaux

STOPFEN: Naturkork

KARTON: 6 Flaschen (je 75 cl)

EAN: 8410591002178

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

HERSTELLUNG

Nach dem Einmaischen und der Gärung wird der Wein zur Reifung min. 24 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.

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>)

MAZUELO (CARIGNAN)

Carignan ist eine rote Rebsorte, die traditionell in Frankreich (im Midi, im Languedoc und in der Provence), und außerdem in Spanien, Algerien, Israel und Kalifornien angebaut wird. Sie ist die dritthäufigste Rebsorte der Welt und die häufigste rote Rebsorte. Sie heißt in Italien Carignano, in Spanien Cariñena, Mazuelo oder Mazuela und in Frankreich auch Carignan noir und wurde mit Cabernet Sauvignon zu Ruby Cabernet gekreuzt, der wiederum in Kalifornien berühmt wurde. Ursprünglich stammt sie aus Aragonien (Spanien), ihren Namen hat sie von der Stadt Cariñena in der Provinz Saragossa. Dort wurde sie aber vollständig von der Sorte Garnacha verdrängt. Die Erträge sind sehr gut, der Wein ist dunkel, tanninreich und säurereich, mit wenig Aroma. Die Traube wird oft in Verschnittweinen verwendet. Carignan ist unter dem Namen Mazuelo neben dem Garnache einer der beiden Verschnittspartner des Tempranillo bei der Herstellung der Rioja-Weine. Im Languedoc ist die Traube in fast allen Weinen vertreten, wird aber in ihrem Anteil beständig verringert und durch Syrah und Cinsaut ersetzt, die aromareicher und feiner sind. (Quelle: [http://de.wikipedia.org/wiki/Carignan_\(Rebsorte\)](http://de.wikipedia.org/wiki/Carignan_(Rebsorte)))

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/>