

# **DON SEVERO Crianza 2009**



## **REBSORTEN**

Tempranillo – Garnacha (Grenache)

## **ALKOHOLGRAD**

13% vol.

## **VERKOSTUNGSREPORT des Winzers**

Kirschrote Farbe mit einem Hauch von Orange. Warme Aromen von reifen roten Früchten, vor einem Hintergrund mit Vanille und Zimt-Tönen.

Am Gaumen geschmackvoll, Waldfruchtaromen mit Kakao, Kaffee und Röstnoten gemischt mit Eiche ergeben ein angenehmen, unverwechselbaren Geschmack.

## **GASTRONOMIE**

Passt gut zu rotem Fleisch, jeder Art von Braten, Gulasch & Wild, auch zu reifen Käsesorten.

## **SERVIERTEMPERATUR**

17°-18°C

Weitere Infos, z.B. Weine richtig servieren finden Sie unter:

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

## **GARANTIERTE HERKUNFT/ Denominación de Origen**

Tarragona (Spanien)

## **PRÄSENTATION**

FLASCHE – Bordeauxflasche

EAN-FLASCHENCODE: 8427221022222

STOPFEN - Naturkork

KARTON – 6 Flaschen (je 75 cl)

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

## **HERSTELLUNG**

Nach dem Einmaischn 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 (*Ull de llebre*)**

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.

## **Garnacha (*Grenache*)**

Mit rund 86.600 Hektar Rebfläche ist sie unter dem Namen Garnacha nach den Sorten Tempranillo und Bobal die dritt wichtigste 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 gekellert. 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>)

**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>