

# IPSIS Tinto Crianza 2010



## **REBSORTEN**

Tempranillo (Ull de llebre) – Merlot

## **ALKOHOLGRAD**

13% vol.

## **ALLERGENE**

Enthält Sulfite

## **VERKOSTUNGSREPORT des Winzers**

Intensives Kirschrot. In der Nase dominieren die Röst- und Gewürzaromen der Crianza mit roten Früchten im Hintergrund und Noten von Waldfrüchten, die zur Komplexität des Weines beitragen. Dicht im Mund mit schöner Tanninstruktur, Noten von reifen roten Früchten und langem, anhaltendem Abgang.

## **VERKOSTUNGSREPORT Guía Peñín**

Kirschrot mit granatrotem Saum. Aroma reifes Obst, weiches Eichenholz, Röstaromen, rauchig. Am Gaumen kraftvoll, geschmackvoll, Röstnoten.

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

IPSIS Tinto Crianza wird im spanischen Weinführer Guía Peñín mit bis zu 91 Punkten als exzellenter Wein bewertet. (Jahrgang 2010 : 85/100 Punkten, Kategorie: sehr gut)

## **GASTRONOMIE**

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

## **SERVIERTEMPERATUR**

16°-18°C

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

Tarragona (Spanien)

## **PRÄSENTATION**

FLASCHE - Elegante Burgunderflasche  
EAN-FLASCHENCODE: 8427221024547  
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 12 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 Frühjahrsfrost 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 zu einem günstigen Preis sicher online bestellen  
oder ab Lager Berlin kaufen:**



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