

Viña Real Tinto Plata Crianza 2010

REBSORTEN

90% Tempranillo, 10% Garnacha, Mazuela, Graciano

ALKOHOLGRAD

13,5% vol.

ALLERGENE

Enthält Sulfite



VERKOSTUNGSREPORT des Winzers

Attraktive dunkelgranatrote Farbe mit purpurnen Tönen.
Kräftige intensive dazugehörige Düfte aus einem schönen Verbund wilder Waldfrüchte wie Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und die Aromen aus der Eichenfassreifung (Barrique) wie Kakao, Zigarrenblätter, süße Gewürze und die typische Lakritze.
Am Gaumen rund mit freundlichen Tanninen, was letztlich in einen lang anhaltenden Abgang übergeht.

VERKOSTUNGSREPORT Guía Peñín

Leuchtendes Kirschrot, granatroter Saum. Aroma ausgewogen, ausdrucksvoll, mittlere Intensität, reifes Obst.
Am Gaumen geschmackvoll, reife Tannine.

Prämierung/ Guía Peñín/ Kategorie: Exzellenter Wein!

Viña Real Plata Crianza 2010 ist im spanischen Weinführer Guía Peñín mit 92/100 Punkten bewertet.

GASTRONOMIE

Harmoniert perfekt mit einer breiten Auswahl an Gerichten wie Eintopf, Bohnen, Fisch in Saucen und alle Arten von Fleisch, Iberischen Schinken und gereiftem Käse.

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.C. Rioja Alavesa (Spanien)

PRÄSENTATION

FLASCHE: Burgunderflasche
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 13-14 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.

GRENACHE (GARNACHA)

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

MAZUELA (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)))

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 Ebrotal 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 kaufen:**



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