



Plañidera

Anbauregion	D.O. Jumilla
Rebsorte	85% Monastrel 15% Syrah



HERSTELLUNG: Wir wählen die besten Trauben bereits auf dem Weinberg aus. In der Kellerei findet eine zweite Auswahl statt. Gärung in Tanks aus Edelstahl. **6-monatiger Ausbau** in neuen Barriquen aus französischer Eiche.

ANALYSE	
Alkohol	14.%
Säure	6.5 g/l
Zucker	1,9 g/l
pH-Wert	3,81 g/l

VERKOSTUNG: Kräftiges Kirschrot mit Violetttönen. Sauber, kräftig und komplex in der Nase. Es dominiert ein fruchtiger Geschmack mit frischen balsamischen Nuancen. Es kommen auch Aromen von roten Früchten wie Kirschen zusammen mit subtilen Noten von Gewürzen vor. **Perfekte Säure, die Lebendigkeit und Kraft** verleiht. Körperreich, rund und elegant. **Subtiler Abgang.**

PASST GUT ZU : Gerichten aus der Mittelmeer-Küche

