

Langa Classic tinto 2014

Produzent: Bodegas Langa

verantwortliche(r) Önologe(n): -

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Calatayud 100% Garnacha	12	0,75 L	15 Kg	60	920 Kg	720

Alc.: 14,5%

12 Monate Barrique

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Ton / Lehm
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 70 - 100 Jahre
Ø Ertrag:

Analysedaten

Säure: - g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Nach der klassischen Vinifizierung mit temperaturkontrollierter Fermentation (ca. 25°C) reift der Wein für 12 Monate in amerikanischen, europäischen und französischen Eichenholzfässern und weitere 6 Monate in der Flasche.

Verkostungsnotiz

Farbe: Kirschrot bis Violett

Nase: Kirsche und Brombeere, mit würzigen Aromen von Zimt, Vanille, Schokolade und Lakritze. Mineralbasis aus Graphit und Schiefer.

Gaumen: Körperreich und intensiv, balsamisch, harmonisch mit reifen Tanninen, echter Frische und extrem lang und angenehm im Abgang

Passend dazu: deftige Fleischgerichte, Käse, Pasta und Geflügel

Trinktemperatur: 17°-18°C

VE=Verpackungseinheit / Gebinde RZ=Restzucker TE=Trockenextrakt SO₂: Sulfitgehalt

