

THE TAPAS WINE COLLECTION

Tempranillo DO Valencia

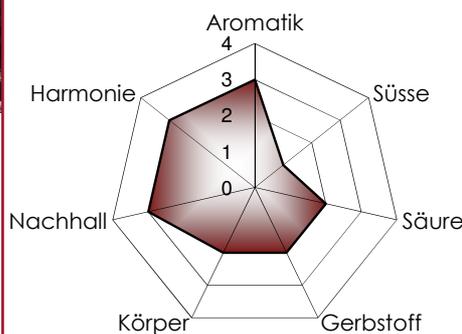
Beerig - intensiv - samtig



| | |
|-----------------|--|
| Herkunft | Spanien, Valencia |
| Rebsorte | Tempranillo |
| Import | Exklusiv bei Scherer & Bühler AG, Meggen |
| Ausbau | 6 Mte. Ausbau im Chromstahltank, anschliessend Reifung in der Flasche |
| Über den Wein | Die Spanier sind stolz auf „ihren“ Tempranillo. Liebevoll wird die Traubensorte „die kleine Frühe“ genannt. Mengenmässig nimmt die Königin unter den Rotweingewächsen den zweiten Platz ein. Punkto Qualität steht sie unangefochten an erster Stelle. Die Beeren sind dickhäutig. Das robuste Gerbstoffgerüst macht die Weine, trotz verhältnismässig geringer Säure, lagerfähig. |
| Jahrgang | 2013 |
| Alkohol | 13.5 % vol. |
| Verschlusstyp | Drehverschluss |
| Genussreife | ab 2015 |
| Trinktemperatur | 16 - 18° C |
| Passt zu | Gut gewürzten Tapas-Variationen wie rassige Chorizo, scharfe maurische Pouletspiesschen mit Paprika und Kreuzkümmel gewürzt, Ziegenkäsekroketten an Tomatensauce, Rindsfiletstreifen im Speckmantel |



Erhältlich in
75 cl



| | |
|---------------------|--|
| Farbe | Brillantes Kirschrot mit mittleren, violetten Reflexen, farbdicht |
| Aromatik Intensität | Üppige, schwarzbeerige Nase (Cassis, Holunder, schwarze Kirschen), erdiger Akzent, Unterholz, dichte Würze nach Gewürznelken, dezent rauchige Ausbaunote |
| Körper | Weicher, sehr langer, eleganter Auftakt, feingliedrige Säure, mittelkräftiger Körper, fein-herb im Finale |
| Qualität | Üppiger, junger, lebendiger Wein, fabelhafter Begleiter von Tapas |

SCHERER & BÜHLER AG
Weinkultur in Reinkultur
6045 Meggen - Tel. 041 377 11 22, Fax 041 377 29 78