



THE TAPAS WINE COLLECTION

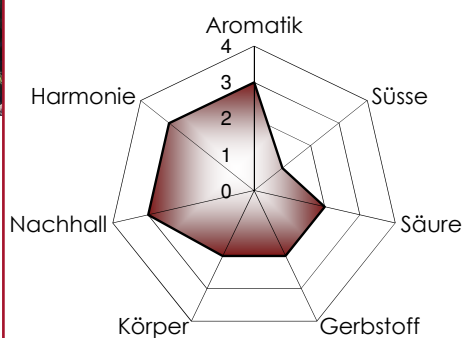
Tempranillo DO Valencia

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