

Trasiego Viñas Viejas



Ursprungsland: Spanien

Region: D.O. Cariñena

Rebsorte: 100% Garnacha

Inhalt: 0,75 l

Reifung: 3 monatige Reifung in französischen und amerikanischen Bärriques

Alkohol: 14 %

Säure: 5,7 g/l

Restzucker: 1 g/l

Verschluss: Naturkorken

Verkostungsnotiz:

Granatrot mit intensiven Ziegeltönen

In der Nase reife rote und schwarze Früchte wie Himbeere, Brombeere und Heidelbeeren.

Am Gaumen ist der Trasiego viñasviejas sehr ausgewogen und geschmeidig. Gut eingebundene süße Tannine, ausgewogene Säure und ein langer Nachklang.

Wie der Name „viñasviejas“ (alte Reben) schon andeutet, stammt dieser reinsortige Garnacha aus Reben mit einem Alter von mindestens 45 Jahren.

Optimale Serviertemperatur: 16- 18°C

Perfekt Schmorgerichten, foie-gras, iberische Wurstspezialitäten und Blauschimmelkäse.