



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Dehesa la Granja Tinto

Dehesa la Granja Castilla y León

Artikelnummer	581005-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	24 Mo in amerikanischer Eiche
Alkohol	15 % vol.
Restzucker	0,37 g/l
Säure	5,17 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	14-16°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Castilla y León Castilla y León liegt nordwestlich von Madrid. Grundlage der Region ist die Höhenlage der Weinberge, die bis auf eine Höhe von 850 Metern über dem Meer stehen. Die damit verbundenen großen Temperaturschwankungen zwischen heißen Sommertagen und relativ frischen Nächten sind ideal für die Entwicklung der Trauben.
Klassifikation	Vino de la Tierra
Jahrgang	2019
Rebsorte	Tempranillo Die klassische Rebsorte Spaniens ist Tempranillo. Sie ist unter verschiedenen Synonymen in ganz Spanien vorzufinden, unter anderem als Hauptbestandteil in Rioja. Sie ist aromatisch und früh reifend, was sich auch aus dem Namen ableiten lässt. Auf Spanisch bedeutet temprano (früh).
Bodenart	karge Böden aus grobem Kalkstein
Erzeuger	Dehesa la Granja Ende der 80er Jahre kaufte Alejandro Fernández (Pesquera) den Zuchtbetrieb für Stiere in der Region Zamora, unweit der Stadt Toro. Eine Besonderheit hatte Fernández aufhorchen lassen: Unter den Wirtschaftsgebäuden gab es einen Keller, der um 1750 in ein Felsgestein gehauen worden war, um Weine optimal ausbauen und lagern zu können. Mit den Klonen von Pesquera pflanzte Fernández auf La Granja Tempranillo Reben und begann seine Qualitätsphilosophie umzusetzen.
Beschreibung	Der Wein hat eine klare, leuchtend rubinrote Farbe. In der Nase sehr intensive Aromen mit roten Beerenfrüchten wie Kirschen, die zusammen mit Röstnoten und gerösteten Kaffeebohnen in den Vordergrund treten. Am Gaumen ein fruchtiger und schmackhafter Auftakt, gefolgt von Noten von Lakritz und Röstaromen wie Toffee und Vanille. Eine gute Säure mit Tanninen, die Volumen verleihen, und ein langer Abgang, in dem die intensiven Aromen von roten Beerenfrüchten gut zur Geltung kommen. Das Eichenholz ist sehr gut integriert und bietet subtile Noten von Vanille und Röstaromen, die für einen in amerikanischer Eiche gereiften Wein charakteristisch sind.
Empfehlung	Serviertemperatur bei 14 bis 16 Grad Celsius. Dieser Wein passt gut zu Reisgerichten, gegrilltem Fleisch, rotem Fisch, Käse und Schokolade.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de