



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2009er Dehesa 14

Dehesa la Granja Castilla y León

| | |
|---------------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer | 581010-2009 |
| Kartoninhalt (Fl.) | 6 |
| Ausbau | 24 Monate in amerikanischen Barriques |
| Alkohol | 15 % vol. |
| Restzucker | 2 g/l |
| Säure | 4,73 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 | 2009 |
| 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 | Gefälliges, attraktives Rubinrot mit orangener Tönung. In der Nase kombiniert er das Aroma des getoasteten Holzes mit dem edlen fruchtigen Charakter. Anklänge an Tabak, Schokolade, Kakao, Röstnoten und Dufttönen. Dadurch entfaltet er sich in der Nase füllig, mächtig, elegant mit starker Persönlichkeit. Im Mund sanft, elegant und temperamentvoll. Anklänge an dunkle Pflaumen im Kompott mit Datteln, die diesem Wein Fülle und Struktur verleihen. |
| Empfehlung | Etwa 45 Minuten vor dem Genuss dekantieren und bei 14-16 Grad Celsius servieren. Passt sehr gut zu Lambraten und Milchspanferkel, Schmorgerichten mit rotem Fleisch und Niederwild wie Fasan an Pflaumen. |

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