



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2020er Tinto Crianza 3 Finques

### Castillo Perelada Empordà

<b>Artikelnummer</b>	616005-2020
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Ausbau</b>	12 Monate in Bordeaux Fässer, Eiche
<b>Alkohol</b>	14,5 % vol.
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	17°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Empordà Das Empordà liegt im Nordosten der Iberischen Halbinsel zwischen dem Mittelmeer und den Pyrenäen. Es herrscht ein mediterranes Klima mit starkem Wind vor. Insbesondere der aus dem Norden wehende Tramuntana erreicht Geschwindigkeiten von bis zu 120 Stundenkilometern. Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt bei 16 Grad Celsius, die jährliche Niederschlagsmenge bei 600-700 mm. Das Empordà weist vielfältige Bodentypen auf.
<b>Klassifikation</b>	Denominación de Origen
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Rebsorte</b>	Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra, Merlot, Monastrell, Samsó
<b>Bodenart</b>	Nah der Küste prägen terrassenförmig angelegte Weinberge das Landschaftsbild. Ihre schieferhaltigen Böden verfügen über einen nur geringen Anteil von organischen Bestandteilen mit minimalem Lehmanteil.
<b>Erzeuger</b>	Castillo Perelada Castillo Perelada ist nicht nur ein Glanzlicht mittelalterlicher Architektur in der Provinz Katalonien. Ebenso steht es für den Inbegriff von Wein- und Cavaerzeugung auf Spitzenniveau. Die kleine mittelalterliche Stadt Perelada liegt im äußersten Nordosten Spaniens und ist das Zentrum des Weinbaugebietes DO Empordà. Javier Suqué Mateu führt heute das Castillo Perelada in dritter Generation und erzeugt mit seinem Önologenteam Terroirweine von Weltruf.
<b>Beschreibung</b>	Strahlendes Kirschrot im Glas. In der Nase dominieren Aromen roten Früchten und Gewürzen, die durch eine angenehme Barriquenote hervorragend ergänzt werden. Am Gaumen rund, mit etwas Frische und sanften Tanninen. Dieser Wein hat einen angenehmen und lang anhaltenden Abgang.
<b>Empfehlung</b>	Bei 17 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu würzigen Gerichten mit dunklem Fleisch und kräftigen Soßen, geschmortem Lamm, Wild, würzigen Tapas und reifem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2025 zu trinken.

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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)