

CASA LOS PINOS Tinto 1l Mehrweg

Aus vollreifen, tanninarmen Monastrelltrauben der Region Alicante gekellert, begeistert CASA LOS PINOS mit viel Substanz und Frucht. Intensives Aroma von reifen Brombeeren und saftig süßen Kirschen gepaart mit dunkler Würze nach schwarzem Pfeffer. Ein ausgewogener, unwiderstehlich süffiger Wein, einfach so oder als vielseitiger Speisenbegleiter.

Erzeuger:	Riegelmarke
Anbaugebiet:	Spanien
Rebsorte:	Monastrell
Jahrgang:	2023
Temperatur:	14-16°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Wein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Jungem Manchego in Olivenöl, Lomoschinken, gefüllten Champignons
Artikel-Nr.	30000
Volumen	1l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-001
Schweflige Säure frei (mg/l)	33
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	105
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,3
Weinstil	ausgewogen

