

## CAMINO ROBLE Tinto

Die konsequente Abrundung der Caminoreihe nach oben. Einige Monate im Barrique haben diesem Tempranillo gut getan: Gereifte, rundgeschliffene Tannine, schöner Körper und Frucht, die noch nicht vom Holz überdeckt wird. Rundum stimmig und für diesen Preis qualitativ eine kleine Sensation.

JG 2018 Silber Millésime Bio 2021

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| Erzeuger:    | Riegelmarke - CAMINO |
| Anbaugebiet: | Zentralspanien       |
| Rebsorte:    | Tempranillo          |
| Jahrgang:    | 2019                 |
| Temperatur:  | 14-16°C              |
| Lagerzeit:   | jetzt + 1-2 Jahre    |
| Weinart:     | Rotwein              |
| Land:        | Spanien              |
| Qualität:    | Wein                 |
| Geschmack:   | trocken              |
| Vegan:       | ja                   |
| Passt zu:    | Pasta und Aufläufen  |
| Artikel-Nr.  | 30141                |
| Volumen      | 0,75l                |

### Weinanalyse

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| kontrolliert durch             | ES-ECO-002-CM |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 34            |
| Gesamtsäure (g/l)              | 4,5           |
| Restzucker (g/l)               | 0,8           |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 91            |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 13,1          |
| Weinstil                       | Barrique      |

