# Weinpass

riegel bioweine

## REBEL.LIA Tinto Utiel-Requena D.O.P.

Spontan vergären zwei Drittel Tempranillo und ein Drittel Garnacha zunächst getrennt im Edelstahl, bevor sie sich zu einer gemeinsamen Ruhephase in (bewusst gebrauchten) Barriques aus französischer Eiche treffen. Expressive Nase nach Kokos und Kakao, im Mund zeigen sich feine Anklänge von Bittermandeln, die für Spannung und Komplexität sorgen. Eine dezente Fruchtnote nach Roten Johannisbeeren rundet das Geschmacksbild ab. Hat Gaumen und Herzen unserer Kunden im Sturm erobert.

| | |
|---|---|
| Erzeuger: | Vegalfaro |
| Anbaugebiet: | Utiel-Requena |
| Rebsorte: | Garnacha Tintorera, Tempranillo |
| Jahrgang: | 2023 |
| Temperatur: | 16-18°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 1-2 Jahre |
| Weinart: | Rotwein |
| Land: | Spanien |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | Hasenpfeffer, Schmorgemüse |
| Artikel-Nr. | 35100 |
| Volumen | 0,75l |

| Weinanalyse | |
|---|---|
| kontrolliert durch | ES-ECO-020-CV |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 30 |
| Gesamtsäure (g/l) | 5,3 |
| Restzucker (g/l) | 2,8 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 86 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 13,6 |
| Weinstil | kräftig |

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.