

Casa de la Ermita Roble

Die für die Region typische Monastrelltraube ist immer ein verlässlicher Lieferant konzentrierter Frucht. Der kleine Anteil der weniger bekannten Sorte Petit Verdot sorgt mit ihrem Tannineintrag für ein gutes Gerüst und Langlebigkeit. Der Wein reift für mindestens drei Monate im Barrique. Die Nase ist von hoher Intensität mit reifen roten Früchten, Kakao und einer Anmutung von Balsamico. Im Mund kräftige Frucht, etwas Süßholz und Gewürze. Insgesamt sehr ausgewogen mit langem Nachhall.

Erzeuger:	Casa de la Ermita
Anbaugebiet:	Jumilla
Rebsorte:	Monastrell, Petit Verdot
Jahrgang:	2023
Temperatur:	12-14°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Geschmorte Lammstelzen, Rinderrouladen mit Pilzfüllung, Käse
Artikel-Nr.	35543
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-024-MU
Schweflige Säure frei (mg/l)	29
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	4,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	110
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,4
Weinstil	Barrique

