

## CEPA 50 Monastrell Alicante D.O.

Ausschließlich aus Trauben von mehr als 50 Jahre alten Rebstöcken kelterten die Winzer der Kooperative Pinoso mit fachkundiger Unterstützung von Jean Natoli den überaus dichten, komplexen CEPA 50. Der Wein stammt zwingend aus Weinbergen, die nicht bewässert werden (agricultura de secano). Die Stöcke wurzeln auf der Suche nach Wasser besonders tief, das hält den Ertrag niedrig, die Weine sind dafür umso extraktreicher und vielschichtiger und lang im Abgang. Feine Nuancen von schwarzer Schokolade, reifen, dunklen Kirschen und eine würzige Frische formen ein stimmiges Gesamtbild.

Erzeuger:	Bodegas Pinoso
Anbaugebiet:	Alicante
Rebsorte:	Monastrell
Jahrgang:	2023
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	reifem Käse, Auberginen
Artikel-Nr.	37200
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-020-CV
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	4,6
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	68
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	kräftig

