

## *Lerin Vino Tinto – Crianza DO* *Bodegas Alconde*

Die Geschichte der Kellerei, die ihren Sitz direkt im Herzen Navarras hat, begann im Jahre 1956, als eine Gruppe von Kleinerzeugern der Region Lerin beschloss, sich zusammenzuschließen. Überzeugt von den Möglichkeiten ihrer Weinberge riefen sie ein Projekt ins Leben, das sich insbesondere der Herstellung und Vermarktung von Qualitätsweinen widmen sollte. Durch gemeinsame Nutzung ihrer Weinberge, enge Zusammenarbeit und Anwendung traditioneller, über Generationen vermittelter Weinbautechniken setzten diese Unternehmer die Grundsteine für die heutige Bodegas Alconde. Jahr für Jahr wurden Qualität und Präsentation verbessert, was zahlreiche Auszeichnungen zur Folge hatte. Das Ziel ist, weiterhin hochwertige und authentische Qualitätsweine zu erzeugen und das in Kombination mit einem modernen Keller und traditioneller Verfahrenstechnik.

Anbaugebiet:	Navarra/Spanien
Rebsorten:	Tempranillo
Alkohol:	13,5 % Vol.
Lagerdauer:	3 - 4 Jahre
Restzucker:	1,7 g/l
Säure:	5,2 ‰
Serviertemperatur:	18 - 20 °C
Lagerung:	12 Monate im Holzfass 18 Monate in der Flasche
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 413 393 010 112



Art.-Nr. 92070

Charakteristik:	Satte, rötliche Farbe, feines Aroma, runder Geschmack, kraftvoll gut strukturiert, sehr elegant.
Passend zu:	dunklem Fleisch, Grillabenden, Käse aller Art