Syrah - Cabernet Sauvignon Vino Tinto DO Finca de Zalamena

Dieses Weingut wurde im Jahr 1998 von dem Inhaber der Bodegas Verduguez übernommen. Auf 42 Hektar hat man ausschließlich die Rebsorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Macabeo angepflanzt, die man überwiegend als Semi Seco = Halbtrocken ausbaut. Die Rotweine werden ca. 6 Monate in Barrique, der Weißwein in Edelstahltanks ausgebaut.

Die Weinberge befinden sich 722 Meter ü. M.. Die Erde ist kalkhaltig und nicht sehr tiefgründig. Das Land wird bestimmt durch das mediterrane Klima und ist einzigartig durch das Mikroklima mit Trockenheit und Kälte im Winter und heißem Sommer mit feuchtem Wind.
Diese Klimaverhältnisse erlauben keine hohen Erntemengen (ca. 2,5 kg pro Stock), sodass eine sehr gute Qualität von Jahr zu Jahr gewährleistet ist.

Art. 92124

Anbaugebiet:	**La Mancha/Spanien**
Rebsorten:	**Cabernet Sauvignon, Syrah**
Alter der Reben:	**30 Jahre**
Boden:	**teils sandig, teils lehmig und sehr dunkel**
Alkohol:	**12,5 % Vol.**
Lagerdauer:	**1 - 2 Jahre**
Restzucker:	**20 g/1**
Säure:	**4,2 ‰**
Serviertemperatur:	**18 °C**
Allergenhinweis:	**enthält Sulfite**
EAN-Code Flasche:	**8 431 356 013 062**

Charakteristik:	**komplexer und vollmundiger Wein, aromatische Frucht, kraftvoll mit dezenter Restsüße, intensives Veilchen- und Beerenaroma, samtig und anregend, viel Potential**
Passend zu:	**Gegrilltem Fleisch, Aufläufe, Käse**