

Zalamena Vino Tinto DO *Bodegas 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.

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/l
Säure:	4,2 ‰
Serviertemperatur:	18 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 431 356 013 062



Art.-Nr. 92124

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