

Bacoa Vino Tinto - Syrah *Bodegas Bacoa*

Bacoa ist ein Premium Weingut, das mit dem Ziel gegründet wurde, die besten Weine aus dem Südosten Spaniens zusammenzubringen und das Potenzial und die Vielfalt dieser Region in jeder Rebsorte zu präsentieren. Die Geschichte des Weinguts beginnt mit den Großeltern, die in den 1960er Jahren jedes Jahr zur Weinlese nach Frankreich arbeiten gingen. Nachdem Sie genug Geld angespart hatten, konnten sie sich in ihrem Heimatland ein Stück Land kaufen und bauten ihre eigenen Weinreben an. Die Eltern sollten es besser haben. Sie mussten das Leben auf dem Land verlassen und wurden für eine „bessere Zukunft“ ausgebildet. Die dritte und heutige Generation beschloss zu dem zurückzukehren, wofür ihre Großeltern eine Leidenschaft hatten, und bauten das Weingut sowie die Weinberge aus. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 750 Metern über dem Meeresspiegel, mit kalkhaltigem und steinigem Boden. Das Klima ist trocken, wird aber durch das Mittelmeer gemildert, mit sehr heißen Sommern und kalten Winter und geringen Niederschlägen, die sich auf Frühling und Herbst konzentrieren. Diese harten Bedingungen führen zur Produktion einzigartiger und hochwertiger Weine.

Drücken Sie „Pause“, um jeden Tag einen Moment zu verbringen, um sich zu entspannen und der Monotonie zu entfliehen.

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Anbaugebiet: | Murcia/Spanien |
| Rebsorte: | Syrah |
| Alkohol: | 14 % Vol. |
| Lagerdauer: | 3 - 4 Jahre |
| Restzucker: | 2,4 g/l |
| Säure: | 4,97 ‰ |
| Serviertemperatur: | 16 - 18°C |
| <u>Allergenhinweis:</u> | enthält Sulfite |
| EAN-Code Flasche: | 8 437 022 158 099 |



Art.-Nr. 92199

| | |
|------------------------|--|
| Charakteristik: | Dunkles Rot mit violetten Reflexen. Reife rote und schwarze Früchte mit würzigen Noten, die die Reifung in französischen Eichenfässern mit sich bringt. Im Mund sehr fruchtig, harmonisch mit einem langen Abgang. |
| Passend zu: | Gegrilltem Fleisch mit provenzalischen Kräutern, gebackene Auberginen, Roquefort Käse |