

Modo Avion Vino Tinto *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.

Stellen Sie den „Flugmodus“ ein, um jeden Tag einen Moment zu verbringen, um sich zu entspannen und der Monotonie zu entfliehen.

Anbaugebiet:	Murcia/Spanien
Rebsorte:	40 % Monastrell, 40 % Syrah, 20 % Cabernet Sauvignon
Alkohol:	14 % Vol.
Lagerdauer:	3 - 4 Jahre
Restzucker:	2,1 g/l
Säure:	5,05 ‰
Serviertemperatur:	16 - 18°C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 437 022 158 112



Art.-Nr. 92200

Charakteristik: Kirschrote Farbe mit violetten Nuancen. Schwarze Früchte mit Röst- und Rauchnoten. Im Mund breit strukturiert und süße Tannine. Komplex und langanhaltend.

Passend zu: Gegrilltem Fleisch, Lachs, gebratenes Gemüse und halbgereifter Käse