

EIGENKREATION



SORTE:
100% Tempranillo.



HERSTELLUNG:
Entrappt, wird die Maische 4 Tage im Kalten gelagert. Fermentiert wird die Maische 8 Tage unter kontrollierten 28° gelagert. Umgefüllt in Fässer, 6 Monate gelagert unter der Beachtung des Mondes.



REIFUNG:
26 Monate in neuen französischen Eichefässern.



VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:
Mindestens 18 Monate.



ANBLICK:
Intensives kirschrot.



DUFTNOTE:
Bietet eine Vielseitigkeit von Aromen, die an Maulbeere, Lakritz und untere Nuancen nach gerösteten Kaffeebohnen, Zimt und ein Nachgeschmack an Vanille erinnern.



GESCHMACK:
Sehr leibhaftig und hüllt den Mund ein. Zeder und Mineralien vermischen sich in einem schmackhaften Ende, anhaltend und abgerundet.



ALKOHOLGRAD: 14°.



EMPFEHLUNG:
Bei 18° konsumieren.

