



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.

