

EIGENKREATION



SORTE:

100% Tempranillo.



HERSTELLUNG:

Entrappt, wird die Maische 4 Tage im Kalten gelagert. Fermentiert wird die Maische 8 Tage unter kontrollierten 28° gelagert.



REIFUNG:

18 Monate in neuen französischen Eichefässern.



VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:

Mindestens 18 Monate.



ANBLICK:

Kirschrot, tropft sehr, wenn man ihm im Glas schwenkt so das sein Alkoholgrad hervorkommt.



DUFTNOTE:

Aromatisch tief und komplex, es sticht tropicalische Frucht hervor, um dann Kaffe cream den weg frei zu machen.



GESCHMACK:

Er präsentiert sich stark und mächtig, es hebt seinen ausgeglichenen Gemack hervor mit einem langen und anhaltenden Ende.



ALKOHOLGRAD: 14°.



EMPFEHLUNG:

Bei 18° konsumieren.

