

Art.-Nr.: 30414

## **BARDOS SUPREMA 30 MESES**



<b>REBSORTEN</b>	Tempranillo
<b>HERKUNFT</b>	Spanien
<b>ANBAUREGION</b>	Ribera del Duero
<b>GESCHMACKSRICHTUNG</b>	trocken
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominación de Origen Protegida (DOP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	3,6 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,0 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>AUSBAU</b>	100% Tinta del Pais (Tempranillo)

### **BODEN**

Ertragsarme Weinberge mit einem Alter von mehr als 80 Jahren, auf der Hochebene von Moradillo de Roa in einer Höhe von 940 Metern über Meeresspiegel gelegen.

### **BESCHREIBUNG**

Manuelle Lese ausgewählter Trauben zu Ende September und Anfang Oktober. Danach Gärung und Mazeration über drei bis vier Wochen in 9000 kg Gärbehältern bei 28°C. Der Wein lagert 30 Monate in neuen Barrriques aus französischer Eiche und durchläuft während dieser Zeit die malolaktische Gärung. Der Wein ist von violetter, fast schwarzer Farbe. Im Bukett sehr intensiv, reif und kraftvoll. Er erinnert an reife dunkle Früchte, Karamell, Kaffee, Schokolade, Gewürze und geräuchertes Holz. Am Gaumen ist er sehr kräftig mit dem richtigen Maß an Säurestruktur. Weiche Tannine, perfekte Harmonie und ein anhaltender Nachgeschmack machen diesen Rotwein ganz besonders. 2012er: 92 Punkte, Wine Enthusiast Magazine