



Art.-Nr.: 30501

VIÑA ZORZAL TEMPRANILLO

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Tempranillo
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Navarra
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RESTSÜßE	1,9 g/l
SÄUREGEHALT	4,7 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Tempranillo

BODEN

Kontinentales Klima, hohe Temperaturen Trockenheit im Sommer, große Wetterunterschiede zu Tag und Nacht bzw. Sommer und Winter. Die Weinberge befinden sich in Corella, Cintrúenigo und der Gegend von Fitero. Sie wachsen auf Kalk- und Kiesböden.

BESCHREIBUNG

Die Trauben werden bei optimaler Reife von Hand geerntet. Nach sorgfältiger Selektion werden sie in kleinen Kisten in das Weingut transportiert. Die Tempranillo Trauben werden klassisch im Edelstahltank bei 24° bis 26° C vergoren. Konstantes und langsames unterstoßen der Maische während dieser Zeit erhalten die klare Frucht. Nach der Gärung reift der Wein für wenige Monate im Tank und wird dann in jugendlicher Frische abgefüllt.

Klarer, rubinroter Wein mittlerer Intensität. In der Nase sehr klar fruchtbetont. Es präsentieren sich intensive Aromen von roten Früchten wie roten Kirschen, Erdbeere gepaart mit etwas schwarzem Pfeffer und erdigen Tönen. Am Gaumen ist er trocken aber mit ausgezeichneter Frische. Die Tannine

VIÑA ZORZAL | SPANIEN | NAVARRA



sind weich und der Körper von mittlerem Bau. Auch hier begeistert wieder viel rote Frucht und die mineralischen Noten. Der Abgang ist langanhaltend. Die ideale Begleitung zu Schinken-, Einkopf-, Wild- und Fleischgerichten.