



Art.-Nr.: 34033

GRUÑÓN

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Syrah, Garnacha Tinta
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Campo de Borja
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	15,5 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	15-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	50% Garnacha & 50% Syrah

BODEN

Syrah:

Die Reben sind etwa 10 bis 15 Jahre alt und werden durch ein Drahtrahmensystem mit permanentem Kordon unterstützt. Die Weinberge befinden sich auf terrassierten Böden im Huecha-Tal. Die Böden sind steinig mit großen Steinen, gut belüftet durch den Cierzo-Wind und bieten eine gute Drainage. Eine Tropfbewässerung unterstützt die Traubenreife. Die Ernte erfolgt in der Regel in der ersten Oktoberwoche.

Garnacha:

Die Reben stammen aus nicht bewässerten Weinbergen und sind zwischen 15 und 25 Jahre alt. Sie wachsen im Vaso-System (Kelchsystem) an den Hängen des Moncayo-Gebirges. Die Böden bestehen hauptsächlich aus eisenhaltigen Tonen und Schieferen, mit hohem Quarzgehalt und Sandstein. Die Ernte findet normalerweise in der letzten Oktoberwoche statt.

BESCHREIBUNG

Die beiden Rebsorten werden separat in kleinen Edelstahltanks vinifiziert. Die Garnacha-Trauben durchlaufen eine kalte Vorfermentation von zwei Tagen, gefolgt von der alkoholischen Gärung bei 25° - 30°C. Der Syrah wird als ganze Traube bei niedriger Temperatur zwischen 20° - 22°C



fermentiert.

Der Wein zeigt sich in einem intensiven Purpurrot und besticht durch eine großartige aromatische Intensität von reifen schwarzen Früchten, Brombeeren, Pflaumen, schwarzem Lakritz und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein kraftvoll, mit großen süßen Tanninen, einem cremigen Mundgefühl und einem runden, langen und seidigen Abgang.

Besonders gut harmoniert dieser Wein mit gegrilltem Lamm, das durch die süßen Tannine und das cremige Mundgefühl des Weins perfekt ergänzt wird. Wildgerichte: Ein Rehrücken oder Wildschweinbraten, serviert mit einer dunklen Fruchtsauce, hebt die fruchtigen und würzigen Noten des Weins hervor. Auch reife Käsesorten wie ein kräftiger Manchego oder ein würziger Blauschimmelkäse bilden einen wunderbaren Kontrast zu den intensiven Fruchtaromen des Weins. Dunkle Schokolade: Zum Dessert kann man diesen Wein mit dunkler Schokolade genießen, die die Gewürz- und Lakritznoten des Weins unterstreicht.