

GRAN SELLO BARREL AGED

Weingut:	Bodegas Gran Sello
Anbaugebiet:	V.d.T. Castilla
Rebsorten:	70Tempranillo, Syrah

Beschreibung:

Nach der Gärung wurde der Wein in 80% amerikanischer und 20% französischer Eiche vier Monate lang bei mittlerer bis hoher Feuchtigkeit und einer Temperatur von 13 – 16 °C ausgebaut. Auf den Fassausbau folgten mindestens vier Monate auf der Flasche.

Farbe: Kräftiges, leuchtendes und sauberes Rubinrot.

Nase: Intensives, komplexes Aroma mit Anklängen an reifes Obst, Pflaumen und schmackhafte Noten wie etwa geröstete Nüsse.

Gaumen: Rund, warm, sehr schön ausgewogen, mit nachhaltigem Abgang.

Speisenbegleitung: Braten, gegrilltes Fleisch, Hülsenfrüchte und mittelreifer bis reifer Käse.

Jahrgang:	2016
Alkoholgehalt:	14% Vol.
Restzucker:	5,8g/l
Säure:	4,6g/l
Allergene:	Sulfite
Verschluss:	Naturkorken
Flaschengröße:	6 / 0.75
Art.Nr. Silca:	10619
EAN:	8437012435056
EAN Karton:	8437012435131

