

"Marqués de Chivé" Utiel-Requena Crianza D.O.



Name:	"Marqués de Chivé" Utiel-Requena Crianza D.O.
Artikel Nr.:	9180
Hersteller:	Vicente Gandia
Herkunft:	Spanien
Region:	Utiel-Requena
Rebsorte:	100% Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Dunkles Kirschrot in der Farbe. Komplexe Aromen von Früchten und Vanilletönen in der Nase. Mild, weich und rund mit Andeutungen von Himbeeren am Gaumen. Wunderbarer Abgang!
Herstellung:	Die Weinberge liegen rund 800 m über dem Meeresspiegel. Im Sommer wechseln sich heiße Tage und kühle Nächte ab. Die Böden sind vor allem mit Lehm und Kalkstein durchzogen. Nach der Ernte findet für 7 Tage die Gärung in Edelstahltanks unter kontrollierten Temperaturen von ca. 25°C statt. Danach verfeinert sich der Wein mindestens 8 Monate in amerikanischen Eichenholzfässern, gefolgt von einer weiteren Lagerung auf der Flasche von 2-3 Monaten. Erst dann wird der Wein zum Verkauf freigegeben.
Hersteller-information:	Das Weingut wurde 1885 von Vicente Gandía in El Grao, Valencia, gegründet und befindet sich bis heute im Besitz der Familie. Seit der Gründung besteht der Anspruch des Gründers fort, jedes Jahr bessere Weinqualitäten auf den Markt zu bringen. Über 4 Generationen ist bisher die Philosophie und Leidenschaft, Premium-Weine zu produzieren, weitergegeben worden. Im Ergebnis ist Gandía heute einer der führenden Weinexporteure Spaniens mit Kunden in über 80 Ländern auf 5 Kontinenten weltweit. Rund 75% der Weinproduktion werden derzeit exportiert, 25% in Spanien verkauft. Die Weine aus dem Hause Gandía sind heute international anerkannt für ihren individuellen Stil und ihren starken Ausdruck.
Servier-empfehlung:	Bei ca. 17°C servieren. Passt hervorragend zu Paella, Gegrilltem, intensiven Fleischgerichten und mittelaltem Käse.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 2,3 g/l Säuregehalt: 4,9 g/l
Lagerfähigkeit:	5-6 Jahre