



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

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



Name:	"Marqués de Chivé" Utiel-Requena Reserva D.O.
Artikel Nr.:	9179
Hersteller:	Vicente Gandia
Herkunft:	Spanien
Region:	Utiel-Requena
Rebsorte:	100% Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2015
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Kirschrot in der Farbe. In der Nase zeigen sich Aromen von wilden Beeren mit warmen, würzigen Noten. Am Gaumen intensiv, vollmundig und weich, im Abgang harmonisch und bleibend!
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. 27°C statt. Danach verfeinert sich der Wein mindestens 12 Monate in amerikanischen Eichenholzfässern, gefolgt von einer weiteren Lagerung auf der Flasche von 2-3 Monaten. Erst dann wird der Wein zum Verkauf freigegeben.
Herstellerinformation:	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.
Servierempfehlung:	Bei ca. 17°C servieren. Ein guter Begleiter zu Paté, Gegrilltem, spanischen Wurstspezialitäten und intensivem Käse.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 2,4 g/l Säuregehalt: 4,9 g/l
Lagerfähigkeit:	7-8 Jahre