



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# "Marqués de Villanueva" Tempranillo Cariñena D.O.



Name:	"Marqués de Villanueva" Tempranillo Cariñena D.O.
Artikel Nr.:	9120
Hersteller:	Grandes Vinos y Viñedos
Herkunft:	Spanien
Region:	Cariñena
Rebsorte:	100% Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Intensives Rubinrot mit Purpurfarbenen Anklängen. Am Gaumen vollmundig und weich mit reichen Aromen von reifen Beeren und leichten Lakritznoten. Harmonisch mit charakteristisch weichen Tanninen.
Herstellung:	Die Reben werden im traditionellen System angepflanzt und stehen auf mineralisch reichhaltigen Böden. Auf Bewässerung wird weitgehend verzichtet. Die Ernte erfolgt unter einer Ertragsreduzierung von 6.500 kg/ha. Nach der Ernte wird der Most unter kontrollierter Temperatur von 26-28°C vergoren. Nach einer weiteren Verfeinerung auf Tanks sowie einer dreimonatigen Reifung in amerikanischen Eichenholzfässern wird der Wein auf Flaschen gezogen. Vor Freigabe zum Verkauf erfährt dieser Wein eine weitere Reifephase von mindestens 2 Jahren auf der Flasche, um seine Trinkreife zu erlangen.
Herstellerinformation:	Grandes Vinos y Viñedos wurde 1997 gegründet, um die Weine verschiedener Genossenschaften von Cariñena international zu vermarkten und das wunderbare Potenzial der Region im Weinbau auszuschöpfen. Insgesamt verfügt man über 4.300 ha, moderne Keller- und Abfüllanlagen und kann daher die guten Qualitäten zu bezahlbaren Preisen anbieten. Der Ort Villanueva liegt in der klassifizierten Anbauregion Cariñena und markiert eine der höchsten Erhebungen im Anbauggebiet.
Servierempfehlung:	Bei einer Serviertemperatur von 16-18°C ein schöner Begleiter von Tapas, kräftigem Käse und aromatischen Fleischgerichten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: < 2,5 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-6 Jahre