



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Valdepeñas Gran Reserva "Pata Negra" D.O.



Name:	Valdepeñas Gran Reserva "Pata Negra" D.O.
Artikel Nr.:	9178
Hersteller:	Bodegas Los Llanos
Herkunft:	Spanien
Region:	Valdepeñas
Rebsorte:	100% Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2012
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Dieser Gran Reserva hat eine granat rote Farbe mit einem violetten Schimmer. Sein Bouquet ist ausgezeichnet durch komplexe und vielfältige Aromen, die er durch seine perfekte Reifung erlangt hat. Sein Geschmack ist samtig, gut ausbalanciert und mit einem langen und warmen Ausklang.
Herstellung:	Pata Negra Reserva wird aus ausgewählten Trauben gewonnen. Die Fermentation erfolgt bei kontrollierten Temperatur von 25-30°C und im Anschluss mazeriert der Wein ca. 20 Tagen auf den Schalen, um seine Struktur und Farbe zu perfektionieren. Nach der malolaktischen Gärung wird er in Barriquefässern aus amerikanischer und französischer Eiche gelagert, in denen er zwölf Monate lang reift. Nach dieser Zeit wird der Wein auf Flaschen abgefüllt und zur Vermarktung freigegeben.
Herstellerinformation:	Seit der Gründung der Firma im Jahre 1875 stellt die Bodegas Los Llanos exzellente Valdepeñas Weine her, da Ihre traditionelle Fertigungsmethode bis heute verwendet wird. Die Gründer der Firma waren die Ersten in Valdepeñas, die Eichenholzfässer benutzten, um ihren Wein darin perfekt reifen zu lassen. Ihr Enthusiasmus und ihre Hingabe zur Weinherstellung haben sich bis heute gehalten.
Servierempfehlung:	Ein hervorragender Begleiter zu dunklem Fleisch, Käse und wie sein Name schon sagt, auch zu gutem spanischen, luftgetrockneten Schinken. Serviertemperatur: 18 - 20°C
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: < 2,0 g/l Säuregehalt: 4,7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 10-15 Jahre
Auszeichnungen:	Großes Gold Mundus Vini für Jahrgang 2009.