



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Canallas" Joven tinto Valencia D.O.P



Name:	"Canallas" Joven tinto Valencia D.O.P
Artikel Nr.:	9267
Hersteller:	Bodegas Arráez
Herkunft:	Spanien
Region:	Valencia
Rebsorte:	50% Monastrell, 50% Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Kirschrot im Glas. In der Nase überwiegen reife Fruchtnoten, gepaart mit würzigen Anklängen von Vanille und Kakao. Vollmundig, saftig und elegant. Schön ausbalanciert zwischen würzigen Aromen von der Fasslagerung und dem fruchtigen Charakter der jungen Tempranillo-Trauben.
Herstellung:	Die Weinberge bestehen aus kalk- und lehmhaltigen Böden. Beim Anbau der Rebstöcke wird komplett auf den Einsatz von Pestiziden verzichtet. Die reifen Trauben werden nachts geerntet und nach der schonenden Pressung bei streng kontrollierten Temperaturen über mehrere Tage fermentiert. Der junge Wein reift anschließend über 4 Monate in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche. Die Fässer sind mindestens 3 Jahre alt.
Herstellerinformation:	Das Familienweingut Bodegas Arráez wurde bereits 1950 gegründet und wird heute in dritter Generation von Toni Arráez geführt. Auf rund 80 ha Rebflächen entstehen hier fruchtbetonte, leicht zugängliche und dennoch individuelle Weine, die ein breites Publikum ansprechen. Der unkonventionellen Philosophie des Weinguts entsprechen neben der Stilistik auch die originellen, unverwechselbaren Etiketten.
Servierempfehlung:	Perfekt für schöne Sommerabende, zum Grillen, allerlei Pasta oder Schmorbraten. Empfohlene Serviertemperatur 12-16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 3,8 g/l Säuregehalt: 5,0 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-5 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Catavinum 2026.