

**Bodegas Carchelo**  
Jumilla (D.O.)

## Carchelo

### **Geschmack |**

Die Rotwein-Cuvée glänzt im Glas mit einem brillanten Rubinrot und violetten Nuancen. Reichhaltiges, fruchtbetontes Bukett, in dem dunkle Beerenfrüchte dominieren, dazu gesellen sich Gewürznoten und Vanillearomen vom kurzen Fassausbau. Am Gaumen angenehm frisch und fruchtig, gut ausbalanciert, vollmundig; mittellanger Abgang. Ein wunderschöner Solist, der auch sehr gut zu Gegrilltem oder einem Rumpsteak passt.

### **Rebsorten |**

Cabernet Sauvignon (30 %)  
Monastrell (35 %)  
Syrah (10 %)  
Tempranillo (25 %)

### **Fassreife |**

4 Monate französische Eiche

### **Analysedaten |**

Alkohol: 14,00 % | Säure: 5,20 g/l |  
Restzucker: 3,50 g/l

### **Passt zu ... |**

Fleisch: Rumpsteak  
Gerichte: Gegrilltes

