

Llenca Plana

Geschmack |

Spannende Rotwein-Cuvée aus dem in Katalonien gelegenen Anbaugebiet Montsant, erzeugt aus dem per Hand geernteten Lesegut der 1993 gepflanzten und nachhaltig bewirtschafteten Einzellage Llenca Plana in La Serra d' Almos, einem der höchsten Punkte der Region. Reichhaltiges und facettenreiches Bukett, das durch Aromen von roten und schwarzen Früchten bestimmt wird. Saftig und zupackend am Gaumen, gut integrierte geschmeidige Tannine vom behutsamen Ausbau in gebrauchten Barriquefässern. Angenehm lang im Abgang. Unsere Empfehlung: Servieren Sie ihn zu Gerichten mit Rind- und Lammfleisch.

Rebsorten |

Cariñena (70 %)
Grenache (30 %)

Fassreife |

6 Monate amerikanische und französische Eiche
(Zweit-/Drittbelegung)

Analysedaten |

Alkohol: 14,17 % | Säure: 4,63 g/l |
Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Lamm, Rind

