

# Leza García Tinto Familia Crianza

## Wein | expertise

Bodegas y Viñedos Leza García  
Rioja (D.O.C.)

### Geschmack |

Intensives dunkles Violett. Komplexe Nase mit Aromen von reifen Früchten, Vanille und Kokosnuss mit gut integrierten Eichentönen vom Barriqueausbau. Am Gaumen gut strukturiert, elegant und sehr ausdrucksstark. Ausgewogene Säure, Geschmack nach reifen Früchten mit würzigen Noten, perfekt eingebundene Tannine. Der reinsortige Tempranillo ist ein idealer Begleiter zu gebratenem und geschmortem Fleisch, besonders gut zu Lamm sowie zu gereiftem Käse und würzigen Würsten.

### Rebsorten |

Tempranillo (100 %)

### Fassreife |

12 Monate amerikanische und französische Eiche

### Analysedaten |

Alkohol: 15,00 % | Säure: 6,30 g/l |  
Restzucker: 1,10 g/l

### Passt zu ... |

Fleisch: Gebraten, Geschmort, Lamm, Würzig, Wurst  
scharf  
Käse: Reif

