



2022 PABLO CLARO TEMPRANILLO V.T. CASTILLA

Art.-Nr. DP 02-22



| | |
|---------------------|------------------------------|
| WEINGUT: | Dominio de Punctum |
| REGION/LAND: | Castilla - La Mancha/Spanien |
| REBSORTE(N): | 100% Tempranillo |
| FÜLLMENGE: | 750 ml |
| ALKOHOL: | 13,50 Vol.-% |
| RESTZUCKER: | 1 g/l |
| SÄURE: | 5 g/l |
| AUSBAU: | Edelstahl, Holzfass |

BESCHREIBUNG:

Fruchtig, würzig und kraftvoll! Die Rebsorte Tempranillo ist Spaniens wichtigste heimische Rebsorte und wird auch als Verschnittpartner für die berühmten Rioja-Weine verwendet. Dieser Solist zeigt sich in schönem kirschrot. Der biologische und vegan-freundliche Weine präsentiert sich wunderbar fruchtigen mit Noten von Herzkirschen, Gewürzen und reifen Pflaumen. Das Tannin unterstreicht die vollmundige Art dieses Tempranillos, dennoch wirkt er frisch. Er schmeckt zu roten Fleischgerichten und deftigeren Vorspeisen.

||||| BIO
||||| DE-ÖKO-007

||||| VEGAN

Enthält Sulfite