



2025 PABLO CLARO TEMPRANILLO V.T. CASTILLA

Art.-Nr. DP 02-25



WEINGUT:	Dominio de Punctum
REGION/LAND:	Castilla - La Mancha/Spanien
REBSORTE(N):	100% Tempranillo
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	13,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	1,0 g/l
SÄURE:	5,0 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 Wein 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