



PETIT VERDOT 2015



BIO-ROTWEIN

2 Monate in französischen Eichenfässern mittlerer Röstung gereift.

SORTEN

100% Petit Verdot

VINIFIZIERUNG

D.O. Andalusien

BIO-ROTWEIN - 2 Monate in französischen Eichenfässern mittlerer Röstung gereift.

Unser Weinberg besteht aus Lehm- und Salzböden und liegt auf einem Hügel in der Mündung des Guadalquivir am linken Ufer. Die Trauben werden auf Doppelkordonspalieren und nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus angebaut.

Die handwerkliche Verarbeitung erfolgt mit manueller Ernte und dreifacher Auswahl der Trauben, sowohl auf dem Feld, als auch am Auswahltisch. Wir kontrollieren die Temperatur der Maische und Gärung. Unser Wein reift 12 Monate in französischen Eichenfässern mit mittlerer Röstung bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

AROMATIK & GESCHMACK

Beim Anblick nehmen wir eine dunkle Kirschfarbe wahr. In der Nase entwickeln sich Waldfrüchte mit einem hohen Anteil an Blaubeeren. Ebenso hat es Aromen von Veilchen und balsamischen Noten mit dezenten Anklängen an Trüffel und einen mineralischen Hintergrund.

Intensiver Gaumen, kraftvoller Einstieg. Langer Nachgeschmack von reifen Früchten. Leicht tanninhaltig.