

Art.-Nr.: 10328

EL CHOCOLATERO ORGANICO



REBSORTEN	Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Garnacha Tinta
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Cariñena
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RESTSÜßE	2,8 g/l
SÄUREGEHALT	4,7 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	3760201509012
AUSBAU	Garnacha, Syrah, Tempranillo & Cabernet Sauvignon

BODEN

Die zirka 20 Jahre alten Reben wachsen auf kalkhaltigen Böden in einer Höhe von 400-600m. Ein sehr kontinentales Klima mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht prägen das Wachstum der Trauben. Der kalte und trockene Wind mit Namen CIERZO spielt während der Reifephase der Beeren eine sehr große Rolle. Sehr karge, steinige Böden.

BESCHREIBUNG

Bei der beliebten spanischen Serie „El Chocolatero“ aus dem südwestfranzösischen Haus LIONEL OSMIN wird aus zwei nun eins - und das auch noch in bester Bio-qualität.

Die Trauben der Cuvée EL CHOCOLATERO VINO ORGANICO aus Garnacha, Syrah, Tempranillo und Cabernet Sauvignon wachsen in der DO Cariñena, dem ältesten Weinanbaugebiet Spaniens - Auf einem einzigartigen, rauen Terroir, das auf einer Höhe von 600 Metern einer Steinwüste gleicht. „El vino de las piedras“ („der Wein aus den Steinen“) sagt man dort. Das kontinentale Klima und der kalte, trockene Cierzo aus Nordwesten sorgen dafür, dass die Trauben des Garnachas, Syrahs und Tempranillos nicht kochen, sondern eine stabile Säure mitbringen. Der Cabernet Sauvignon



gibt dem EL CHOCOLATERO ORGANICO seinen saftigen, Himbeeren und sanft kräutrigen Touch. Weiche Tannine und das runde, lange Finish machen diesen Wein zu einem großartigen Begleiter zu Gegrilltem und Käse.

EL CHOCOLATERO ist Hommage an LIONEL OSMINS Großvater, der als Sohn des Chocolatiers des spanischen Örtchen Badules, mit nichts in der Tasche auf die andere Seite der Pyrenäen zog und dort einen Neuanfang wagte.