

Art.-Nr.: 30222

## HERÈNCIA ALTÉS GARNATXA NEGRA



<b>REBSORTEN</b>	Garnacha Tinta
<b>HERKUNFT</b>	Spanien
<b>ANBAUREGION</b>	Terra Alta
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominación de origen (DO)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	0,6 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	4,9 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-17
<b>VERSCHLUSS</b>	Schraubverschluss
<b>AUSBAU</b>	100% Garnacha Negra

### BODEN

Mediterranes Klima mit ausgeprägtem kontinentalen Einfluss und kalten Wintern. Zwei dominante Winde beeinflussen die Qualität der Trauben: der "Cerc", ein kälterer Nordwestwind, der die Trauben daran hindert, ihre natürliche Säure zu verlieren, und der "Garbí", eine milde Meeresbrise, die dafür sorgt, dass die Trauben richtig reifen. Beide Winde verhindern auch Krankheiten und Fäulnis in den Trauben. Die Böden sind vor allem Ton und sandhaltig mit Kalkanteilen.

### BESCHREIBUNG

Die Trauben des Garnacha Negra stammen aus Weinbergen mit einem Durchschnittsalter von ca. 12 Jahren. Die Buschreben dieser Parzellen sind gering im Ertrag und die Trauben sind konzentriert. Ziel ist die Trauben bei guter Reife aber nicht zu hohem Alkohol zu ernten. Dadurch hat man eine schöne Balance aus Frucht und Komplexität die den Wein auch zum bekömmlichen Alltagsrotwein macht. In der Nase zeigen sich Aromen von dunkler Kirsche, Johannisbeere und Brombeere. Am Gaumen mit guter Struktur, kernigen Tanninen und einer leichten Würze. Passt hervorragend zu Lamm und gegrilltem Fleisch. 91 Punkte James Suckling Bronze Award im Decanter 2017 2015er: 87 Punkte Robert Parker