

SOLERA

PRODUKTPASS
STAND 11.05.2022



PRODUKTBEZEICHNUNG :

12 Lunas - Rotwein
9 Mon. Fass - 0,75 L

REBSORTEN :

Cabernet Sauvignon 52%
Tempranillo 32%
Garnacha 13%
Syrah 3%

PRODUKTEIGENSCHAFTEN :

Artikel Nr.: 6573
Barcode-EAN: 8437011931337
Anbaugebiet: Somontano
Weinlese: 5. September bis 12. Oktober
Reifung: 9 Monate in französischen Eichenfässern
der 2. oder 3. Nutzung
Mazeration: 4 Wochen
Aufhellung: durch Schwerkraft
Weinbereitung: Gravitationsprinzip
Alkoholgehalt: 14 %
Säure: 5,3 g/l
Restzucker: 1,5 g/l
Nettogewicht pro Einheit: 1,34kg
Einheiten pro Karton: 6 Stück
Allergene: Sulfite
Produktion: 250 Fässer mit je 225 Liter

VERKOSTUNG:

Dies ist ein kirschroter Wein mit hoher Beschichtung mit veilchenartigem Besatz. In der Nase ist er frisch und intensiv mit Noten von reifen Waldfrüchten. Im Mund ist er leicht und vollmundig dank seinen Runden und samtartigen Tanninen. Er geht rund und frisch runter, mit einem Nachgeschmack, indem sich Waldfruchtnoten und die eigenen Röstaromen von der Reifung in Eichenfässern vermischen.



el grillo y la luna

Weinherstellung

Sobald sie den optimalen Reifepunkt erreichen, werden Trauben der Sorte Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Tempranillo verlesen und in Edelstahlfässern bei einer Temperatur von zwischen 25°C und 29°C fermentiert. Anschließend werden Mazerationen ausgeführt die zwischen 2 und 4 Wochen, je nach Rebsorte, andauern. Dies geschieht zur gleichen Zeit wie die malolaktische Fermentierung. Wenn dieser Prozess beendet ist, werden die Weine in französische Eichenfässer der 2. oder 3. Nutzung mit einem Volumen von 225 Litern verlagert. Die Dauer der Reifung im Fass hängt von der Rebsorte und der Weinlesung ab. Im Schnitt dauert diese Reifung 9 Monate an. Nach der Reifung werden die verschiedenen Sorten zusammengeführt und einer natürlichen Aufhellung durch Schwerkraft ausgesetzt. So glänzt der Wein, wenn er abgefüllt wird.