



BOXS TEMPRANILLO 300CL, -, SPANIEN

3 Liter BIB (Bag-in-Box)
umweltfreundlich, kostengünstig, platzsparend, partyfreundlich und
garantiert zapfenfrei



PREIS PRO FLASCHE: **25.00 FR.**



100% Tempranillo



13% Vol



Vegetarisch, Dunkles Fleisch,
Käse, Mild, Helles Fleisch, Pasta
& Risotto, Grilladen

WEIN STECKBRIEF

Artikel-Nr: 301
Weintyp: Rotweine
Trinkreife: jetzt bis 2017
Volumen: 13%

DEGUSTATIONSNOTIZ

Tiefes Rubin mit sanft violetten Reflexen am Rand. In der Nase herrlich fruchtiges, nach Waldbeeren duftendes Bouquet.

Im Gaumen Kirschen- und helle Kaffeerösttöne mit floralen Noten. Gut strukturiert und harmonisch. Sehr weicher Abgang.

HINTERGRUND

7dl-Qualitätswein in der handlichen Bag-in-Box-Verpackung. Dank intelligenter Technik bleibt der Wein bis 6 Wochen nach Anbruch einwandfrei.

WINZER & WEINGUT

Finca De Los Timonares

Jahrzehntelang hatte das südostspanische Qualitätsweingebiet im Verborgenen geschlummert, weil die meisten Weine die Region gar nicht verliessen. Mit Juan-Pablo Bonete beginnt die Geschichte neu. Der studierte Önologe begann den von seinem Vater Mario übernommenen Betrieb grundlegend zu modernisieren. Er hatte erkannt, dass er in Almansa beste Klimabedingungen vorfindet. Weitere Qualitätsfaktoren sind modernste Anbaumethoden in neuen Pflanzflächen nebst der aufwändigen Pflege alter Rebbestände. Die knorrigen Rebstöcke mit ihren tiefen und fein verzweigten Wurzeln verleihen den Trauben zusätzlich Finesse. Die Bereitung der Weine mit modernster Kellertechnik und der Erfahrung traditionellen Weinbaus bringen kraftvolle Reservas und feingliedrige, sortenreine Weine terroirtypischer Traubensorten wie Monastrell, Syrah und Cabernet Sauvignon hervor.

Adresse

Finca de los Timonares,
Almansa, Spain

