





Loatum


Rioja DOCa 2010


Durch und durch ein Rioja und doch anders: Die elegante Opulenz des Loatum basiert auf einer unkonventionellen Traubenzusammensetzung.


Artikelnummer	2351.10
Weingut	Union Familiar de Agricultores Las Cepas S.L.U.
Region	Rioja
Jahrgang	2010

 **Degustationsnotiz**
Dichte, tiefe Farbe; verführerisches Bukett von Beerenmarmelade untermalt mit Anklängen von Karamell, Röstkaffee und etwas Leder, auch Spuren von schwarzem Pfeffer; herrliche Fülle ohne überladen zu wirken; saftig und ausgewogen; feinkörniger Gerbstoff, aromatischer Abgang - dieser Rioja macht Spass
David Rodriguez, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Tempranillo (55%)
Graciano (30%)
Garnacha (15%)


 **Speisenvorschläge**
Die kräftige Statur dieses Weines empfiehlt ihn als Begleiter von Schmorbraten mit Gemüsebeilagen und dunklen Saucen, zu Grilladen (Rind und Lamm) oder zu Wildgerichten


 **Lagern** Bis mindestens 2014 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
1 Schnecke

 **Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO2	16 mg/l
Gesamte SO2	24 mg/l
Flüchtige Säure	0.54 g/l
Gesamtsäure	5.7 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	18.05.2016

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: ES-ECO-026-VAS
Herkunft:
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/2351.10

