



El Molino

La Mancha DO 2010

Gehaltvoll und doch nicht schwer: ein Schmeichler - auch bezüglich Preis.

Artikelnummer 2421.10
Weingut Coop. Jesús del Perdón
Region La Mancha
Jahrgang 2010

Degustationsnotiz
Glänzendes Kirschröt; in der Nase Brombeeren und schwarze Johannisbeeren, ein Hauch von schwarzer Schokolade und Lakritze; angenehme Fülle, saftige und ausgewogene Struktur, dezentes Tannin

David Rodriguez, Weinakademiker

Rebsorten
Tempranillo (100%)

Speisenvorschläge
Empanadas (gefüllte Teigtaschen), Tapas, Gemüseintöpfe

Lagern Bis mindestens 2014 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
2 Schnecken

Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO ₂	16 mg/l
Gesamte SO ₂	27 mg/l
Flüchtige Säure	0.58 g/l
Gesamtsäure	4.8 g/l
pH-Wert	3.80
Restzucker	1.5 g/l
Analysedatum	18.05.2016

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: ES-ECO-002-AR
Herkunft: ES
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/2421.10

