



## La Creu del Pago No1

Penedès DO 2008

Nicht die Zuckerwerte machen einen guten Wein aus, sondern die Reife und Ausgewogenheit aller Inhaltsstoffe - die phenolische Reife. Vincenç Cartró kennt diese Geheimnisse: Für den No1 hat er die besten Trauben selektioniert und klassisch im Barrique ausgebaut.

**Artikelnummer** 1681.08  
**Weingut** La CreuVicenç, Cartró  
**Region** Penedès  
**Jahrgang** 2008

**Degustationsnotiz**  
Dunkles Rubin, klar und brillant; betörendes Bukett, deutliche Rästaromen von Kaffee, Kokos und Mandeln im Wechselspiel mit Anklängen von Kompott und einem Hauch Eukalyptus; mediterrane Fülle vereint mit aromatischer Tiefe prägen den Gaumen, geschmeidiges Tannin und langes Finale setzten diesem Wein die Krone auf  
*David Rodriguez, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Merlot (40%)  
Tempranillo (30%)  
Cabernet Sauvignon (20%)  
Syrah (10%)

**Speisenvorschläge**  
gedünstetes Lammgigot nach Art des Restaurants Windsor, Barcelona

**Lagern** Bis mindestens 2014 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO2	13 mg/l
Gesamte SO2	32 mg/l
Flüchtige Säure	0.63 g/l
Gesamtsäure	5.5 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	18.05.2016

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat:  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1681.08](http://www.delinat.com/1681.08)