



## Alagea

Valencia DOP 2014

Eine raffinierte Cuvée aus Spanien, die beweist, dass sich Investitionen in die Biodiversität mehr als lohnen.

**Artikelnummer** 2636.14  
**Weingut** Pago Casa Gran S.L.  
**Region** Valencia  
**Jahrgang** 2014

**Degustationsnotiz**  
Kirschtrot; im Bukett reife Fruchtaromen, Pflaumen und Brombeeren, eine Prise Vanille und Kokosnuss; frischer Antrunk, vollmundige Struktur, spürbare Waldbeeren- und Gewürznoten, feines, rundes Tannin; aromatischer Abgang  
*David Rodriguez, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Garnacha Tintorera (40%)  
Syrah (30%)  
Monastrell (30%)

**Speisenvorschläge**  
Gemüse- und Fleischpaella, oder als Doria zubereitet (gratiniertes Reisgericht), saftiges Iberico-Schnitzel mit Tomatensalat, gereifter Schafkäse

**Lagern** Bis mindestens 2020 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO2	14 mg/l
Gesamte SO2	24 mg/l
Flüchtige Säure	0.48 g/l
Gesamtsäure	4.7 g/l
pH-Wert	3.72
Restzucker	1.0 g/l
Analysedatum	24.04.2017

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2636.14](http://www.delinat.com/2636.14)

