



## Cànyoles

Valencia DOP 2022

Die Sorten Garnacha Tintorera und Monastrell harmonisch vereint mit Syrah: elegant und kraftvoll, mit feiner Fruchtsüsse!

**Artikelnummer** 2775.22

**Weingut** PAGO Casa Gran S.L.

**Region** Valencia

**Jahrgang** 2022



### Degustationsnotiz

Tiefes Purpur- bis Rubinrot; Noten von Süsskirschen, Waldbeeren und Gewürznelken; saftiger, runder Ansatz, ausgewogene Fruchtsüsse, unterlegt mit Noten von Beerenkompott und etwas Milchschokolade, feines Tannin; langer Abgang  
*David Rodriguez, Weinakademiker*



### Rebsorten

Garnacha Tintorera (50%)  
Monastrell (30%)  
Syrah (20%)



### Speisenvorschläge

Couscous mit Hühnchen und Gemüse, pikante Gemüsepaella, Fleischbällchen in Tomatensauce



### Lagern

Bis mindestens 2026 lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei 16-18 °C



### Verschluss

Naturkork



### Vegan

ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt



### Delinat-Zertifizierung

1 Schnecke



### Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO2	13 mg/l
Gesamte SO2	81 mg/l
Flüchtige Säure	0.89 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	17.4 g/l
Analysedatum	20.11.2024

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: ES-ECO-020-CV  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/2775.22](http://www.delinat.com/2775.22)

