

Finca Cor Ví El Peñón

Utiel-Requena DOP 2023

Reinsortiger Bobal, gereift in Amphoren und Barriques.

Artikelnummer 2920.23

Weingut Finca Cor Ví

Region Utiel-Requena

Jahrgang 2023



Degustationsnotiz

Kirschrot; Bukett mit roten und schwarzen Beeren, würzige Noten von Kaffee und schwarzen Oliven; weicher Auftakt, am Gaumen fruchtig und saftig, komplexe, elegante Struktur, schöner Schmelz, feinkörniges Tannin begleitet den anhaltenden, würzigen Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Bobal (100%)



Speisenvorschläge

"Platos de Cuchara" sind zur Zeit sehr angesagte, traditionelle Gerichte, die mit einem Löffel gegessen werden können; wie z.B. Eintöpfe - In Requena beliebt: Arroz Caldoso con Pintas - saftiger Reis mit Pinta-Bohnen



Lagern

Bis mindestens 2029
lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei
16-18 °C



Verschluss

Naturkork



Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	25 mg/l
Gesamte SO2	87 mg/l
Flüchtige Säure	0.71 g/l
Gesamtsäure	5.0 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	2.6 g/l
Analysedatum	08.10.2025

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat:
Herkunft: ES
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/2920.23