JABALÍ GARNACHA - SYRAH

SKU: 11582

Land	Spanien – Cariñena
Herkunft	Paniza
Farbe	brilliantes Kirschrot
Rebsorte	50% Garnacha, 50% Syrah
Beschreibung	süffige Süße mit Aromen von saftigen Kirschen und würzigen Anklängen wie Pfeffer und Lorbeer. Ein Wein, der Jung und Alt gleichermaßen Freude macht
Reifung	Der Wein wurde im hölzernem Gärtank ausgebaut
Restzucker	12,0 g/l
Säure	5,60 g/l
Alkohol	14,00 %Vol
Trinktemperatur	16°-18° Celsius
Empfehlung	Tapas, Antipasti, Nudelgerichte, Gegrilltes, Käse
Lagerfähigkeit	3 Jahre

Langtext

Bodegas Paniza zählt zu den dynamischsten Betrieben im Cariñena und wurde 2010 von der Academia Aragonesa de Gastronomía zur zweitbesten Kellerei Aragóns gekürt und darüber hinaus mit dem Export Award des "Chamber of Commerce" ausgezeichnet! Der Name der Bodega ist nach dem Ort benannt, in dem sich die Bodega sich befindet. Paniza liegt in den Ausläufern der Bergkette Sierra Paniza, die über 1000 Meter hoch ist. Bereits im alten Königreich Aragón war Cariñena ein wichtiges Weinbaugebiet. Die Rebsorte, aus der hier seit je her Rotweine gemacht werden, ist Garnacha. Von Jahr zu Jahr gewinnt aber die Rebsorte Tempranillo und auch Cabernet Sauvignon und Syrah mehr Bedeutung. Die Weine gewinnen dadurch an Struktur, Komplexität und Lebensdauer. Die Weine sind frisch, zugänglich, voller Saftigkeit und Trinkgenuss. Unkomplizierte Weine auf hohem Niveau, die man im Cariñena nur selten findet