



PALMERA BOBAL Y TEMPRANILLO - BIO

SKU: 11479



Titel	Palmera Bobal y Tempranillo Superior 2018 rot
Land	Spanien
Erzeuger	Bodegas Palmera
Region	Utiel-RequenaSpanien Utiel-Requena DO
Rebsorte	60% Bobal, 40% Tempranillo
Boden	Ton-Kalk-Lehmboden
Weinbereitung	Die Trauben werden sehr reif im Oktober gelesen, selektiv per Hand gelesen und schonend verarbeitet.
Beschreibung	Tiefrote Farbe, klare Kirschfrucht begleitet von etwas Pflaume und Brombeere, am Gaumen sehr kraftvoll und fruchtbetont mit Noten von Schokolade und Vanille bei harmonischer Tanninstruktur.
Lagerfähigkeit	etwa 5 Jahre
Trinkreife	Jetzt
Säure	4, 40 g/l
Gesamtalkohol	14, 50 %Vol
Zucker	1, 10 g/l
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Empfehlung	Zu spanischer Paella mit Kaninchen und Huhn, zu gegrilltem Fleisch oder zu würzigem Ziegenkäse.



Langtext

Bodegas Palmera Im Jahr 1998 kaufte der Pfälzer Winzer Heiner Sauer eine Finca mit vierzehn Hektar Weinbergen in der Nähe von Utiel und stellte das kleine Weingut sofort auf biologischen Weinbau um. Mehr Arbeit, weniger Ertrag – das Rezept ging auf. Die Weine von Heiner Sauer's Bodegas Palmera werden inzwischen in der Fachwelt herumgereicht. Schon der Brot- und Butterwein des Guts aus Bobal- und Tempranillo-Trauben sorgte bei so mancher Wettbewerbs-Jury für große Augen und macht richtig Spaß. Das kleine Kraftpaket gefällt mit seiner klaren Kirschfrucht, zu der sich Noten von Schokolade und Vanille gesellen.