

PALMERA CAPRICHIO - BIO

SKU: 11516



| | |
|------------------------------|---|
| Hinweis auf Allergene | enthält Sulfite |
| Land | Spanien |
| Region | Utiel-Requena |
| Herkunft | Utiel-Requena DO |
| Weingut | Bodegas Palmera |
| Rebsorte | 45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 20% Tempranillo |
| Beschreibung | Schöner Duft nach reifen roten Kirschen, Veilchen und Waldbeeren, ergänzt durch einen Hauch Schokolade und Mocca. Saftig und voll im Mund, opulent aber feingliedrig. |
| Restzucker | 0,70 g/l |
| Säure | 5,40 g/l |
| Alkohol | 15,00 %Vol |
| Boden | Sandige Ton-Kalkböden |
| Trinktemperatur | 16 °C bis 18 °C |
| Trinkreife | Jetzt, mindestens zehn Jahre lagerfähig |
| Empfehlung | Zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und herzhaften Käsen. |



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. Richtig viel Wein bekommen sie mit Heiner Sauer's Palmera Capricho. Im Bouquet vereinen sich reife rote Kirschen, Veilchen, Waldbeeren und Mocca zu einem wunderbaren Aromenspektakel. Auch am Gaumen ist die Cuvée aus 45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot und 20% Tempranillo opulent, dennoch sehr feingliedrig und äußerst saftig.