



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

La Granja 360° Cariñena DO

Artikel-Nr: 150918

ANBAUGEBIET Spanien / Cariñena

REBSORTE(N) Tempranillo, Garnacha

KLASSIFIZIERUNG DO

ERZEUGER Axial Vinos

AUSBAU Die Trauben von 50 Jahre alten Rebstöcken werden gepresst und vergoren. Der Wein reift für weitere 2 Monate in Eichenfässern.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Der Wein fließt mit einer satten, purpurne Farbe ins Glas. Das komplexe, feinwürzige Bukett betört mit einem Duft von Himbeeren, Rosenblättern und dezenten Röstnoten. Am Gaumen gesellen sich reife und cremige Gerbstoffe hinzu. Im Abgang nochmals üppige Beeren- und Gewürznoten.

SERVIEREMPFEHLUNG ein schöner Alltagsbegleiter, passend zu Fleischgerichten aller Art, dunklem Geflügel, Pilzen und Käse zu Pasta mit dunklen Soßen, Hartkäse oder als Aperitif

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



La Granja ist spanisch und bedeutet „die Farm“. Der Namenszusatz 360° ist darauf zurückzuführen, dass dem Weingut 1945 die 360. Parzelle im Ort zugeteilt wurde. Die Farm liegt im Norden Spaniens in der für den Tempranillo – Anbau bekannten Region Cariñena im iberischen Gebirge zwischen dem Campo de Cariñena – Tal und dem Fluss Ebro. Die DO Cariñena ist eines der ältesten Qualitätsweinbaugebiete Spaniens und viele Rebstöcke sind über 50 Jahre alt.

Das Klima ist bestimmt von trockenen Sommern und kalten Wintern. Der Wind „el Cierzo“ verstärkt die Trockenheit und hält die Reben von so manchen Krankheiten fern. Der Boden ist karg und besteht aus ockerfarbenen Kalkstein. Ideal für die Rebsorten Tempranillo und Garnacha, die auf 400 bis 800m Höhe angebaut werden.

