

CAROLINE DESSERT

WINE SECRETS



Technische Informationen

Tot bé 2016

Rebsorten: 50 % Garnaxta negra, Syrah 25 %, Cariñena 20 %, Cabernet Sauvignon 5 %

Jahrgang: 2016

Oenologe: Toni Coca

Alter der Rebstöcke: zwischen 40 und 80 Jahre

Region: Capçanes, El Masroig, Marçà (DO Montsant) Catalunya, Espanya

Total Produktion: 4'500 Fl

Vinifikation: alkoholische und malolaktische Fermentation in Stahltanks

Ausbau: 1.5 Jahre in amerikanischer Eiche von 225l, 1.5 Jahre auf der Flasche

Alkoholgehalt: 14.5 % Vol

Gesamtsäure: 5.7 gr/l

pH Wert: 3.46

Restzucker: 0.4 gr/l

Flascheninhalt: 75 cl

Kartons à: 6 Fl

Holzboxen: 6 Fl erhältlich mit einem Preisaufschlag

Farbe: Glänzendes tiefes Rubinrot mit langsam fließenden Tränen

Degustationsnotiz: Rote Beeren und Kirscharomen, die dem Wein Frische verleihen. Am Gaumen reife Fruchtnoten, voller Körper, konzentriert, leichte Gewürz- und Röstaromen, gut strukturiert, weiches Tannin, ausgewogen mit langem Abgang

Passt zu: Eine schöne Côte de boeuf, starker Ziegen- oder Schafskäse, ein saftiger Rindsbraten

Serviertemperatur: 16 °C

Zu geniessen: 2020-2030

M: +41 79 256 88 61
info@carolinedessort.com
Martinsgasse 8
CH-4051 Basel

carolinedessort.com