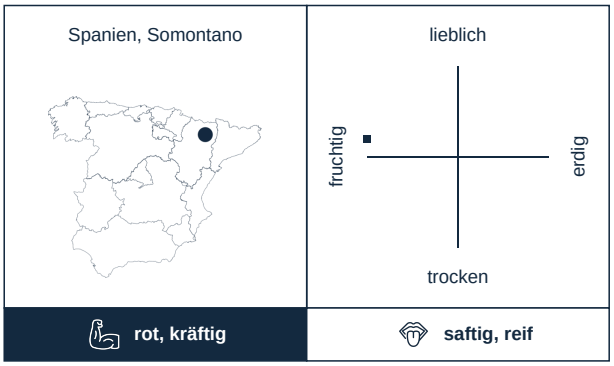
MIRANDA TINTO DOP MIRANDA DOP

SECASTILLA | 2022



La Miranda, in Anlehnung an einen Frauennamen, wurde die Einzellage - Pago auf Spanisch - benannt. Die Nase ist verführerisch: intensive Aromatik von frisch-fruchtigen und reifen, getrockneten Früchten. Dazu gesellen sich dezente Röst- und Gewürznoten. Im Gaumen präsentiert sich eine frische Fruchtstruktur, die durch eine saftige Gerbstofftextur unterstützt wird. Die Tannine haben in ihrer Jugend noch leichte Kanten und Ecken, das passt zu diesem Tinto, der im Abgang anhält.



Garnacha, Parraleta, Syrah

Genussreife: 2 - 4 Jahre

Während acht Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Würzig, gedörrte Frucht, Holz-/Röstaromen

Pilzvorspeisen, Eintopfgerichte, Kaninchen, Paella, Rindsbraten

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
samtig	**kräftig**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873