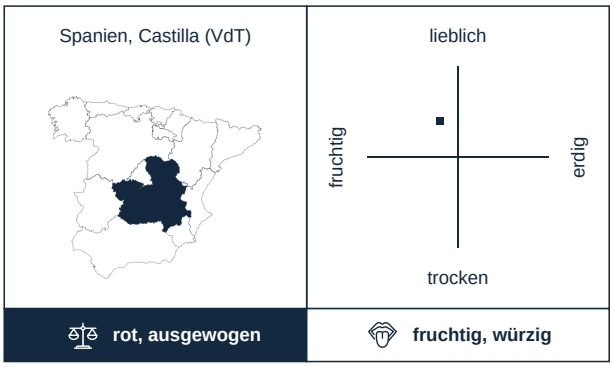
PARCELA 23 TEMPRANILLO
VDT PARCELA 23 VDT

FINCA CONSTANCIA | 2023



In der Nase offenbaren sich gereifte Fruchtnoten, die an Zwetschge, Brombeere und schwarze Johannisbeere denken lassen. Dazu gesellen sich dezente Ausbauaromen (Zedernholz) und rauchige Noten. Das Traubengut (100% Tempranillo) stammt aus einer Parzelle: Parcela 23. Runde, samtige Gerbstoffe und eine fruchtige Struktur hinterlassen im Gaumen einen spannenden Sinneseindruck. Das fruchtige Finale ist lange anhaltend.



Tempranillo

Genussreife: 2 - 4 Jahre

Während sechs Monaten im neuen Barrique (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut

Zwetschge, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Zedernholz

Eintopfgerichte, Käse, Rind, Wildragout, Rindsragout/Rindsvoressen

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

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

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873