

# Weinexpertise



## 2018 Palacio Quemado Crianza

körperreich und harmonisch

**2018 Palacio Quemado Crianza** Würzig und beerig in der Nase. Am Gaumen intensiv, körperreich und harmonisch mit feiner Tanninstruktur. Rundum ausgewogen mit schöner Frucht, angenehmen Holznoten und wunderbarem Nachhall. Großes Alterungspotenzial. Lese der reifen Früchte und vorsichtige Mazeration über einen langen Zeitraum. 9 Monate Ausbau im Barrique von neuer amerikanischer Eiche, anschließend mind. 12 Monate Lagerung auf der Flasche. Passt zu: Käse, Pasta, Fleisch- und Schmorgerichte

Eigenschaft	Detailangabe
Jahrgang	2018
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	13,5% Vol.
Restzucker	4 g/l
Säure	4,4 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Viñas de Alange, Ctra. Almendralejo-Alange, Apto. 231, 06840 Alange (Badajoz), Spanien
Farbe/Art	Rot
Weinart	Rotwein
Geschmack	trocken
Land	Spanien
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Region	Ribera del Guadiana