



## 2018 Garnacha

Vino de Finca, Valencia DO, Clos de Lôm

Bio-Garnacha von alten Reben

### Beschreibung:

Clos de Lôm liegt im bergigen Hinterland der Hafenstadt Valencia und ist das absolute Vorzeigewingut der Region, das sogar eigenen Pago-Status besitzt. Unweit der sonnigen Küste bieten die Weinberge im „Valle dels Alforins“ auf 640 Meter Höhe ein einzigartiges Mikroklima für die alten, biologisch bewirtschafteten Rebstöcke, aus denen der renommierte Önologe Pablo Ossorio einen begeisternd intensiven Garnacha erzeugt.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen. Pflaumiges Nasenbild mit angenehmem Wechselspiel zwischen süßer Frucht und dezenter Nelkenwürze, Brombeeren und schwarzer Holunder dahinter. Zartpelziger Gaumenfluss mit viel blauer und schwarzer Frucht, gute Balance zwischen kompakten Tanninen und geleeartiger Extraktsüße, kontinuierlicher Gaumendruck bis ins blaubeerige Finale.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Herkunftsland:

Spanien

### Region:

Valencia

### Produzent:

Clos de Lôm

### Bewertung(en):

Guía Peñín 91/100, Score 18/20

### Ausbau:

6 Monate in Stahltank

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

13.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2029

### Rebsorte(n):

100% Garnacha

### Artikelnummer:

1054818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Garnacha**

Vino de Finca  
Valencia DO  
Clos de Lôm

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Garnacha
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.