



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 Vorzeigeweingut 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.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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 im 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

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