



Llebre 2022

Undurchdringliches Kirschrot. In der Nase warme Gewürznoten sowie intensive Aromen von roten Beeren, Kirschen, Vanille, schwarzen Oliven, Gewürznelken und mediterranen Kräutern. Am Gaumen frisch und kompakt, mit geschmacklicher Intensität und einem angenehmen Trinkfluss. Laut Robert Parker einer der besten Weine Spaniens in dieser Preisklasse.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Tomàs Cusiné |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Spanien |
| Region | Costers del Segre |
| Klassifizierung | DO |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.5 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2027 |
| Traubensorten | Tempranillo, Garnatxa, Syrah, Samsó (Cariñena), Merlot |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 7405922 |
| Passt zu | Gemüse, Geflügel, Grilladen |



Vinifikation

Im Stahltank vinifiziert, anschliessend während drei Monaten in französischen Barriques ausgebaut.

