



# 2015 Ritme Negre

Ritme Celler - Priorat

---

Bei seinem roten »Ritme« setzt man auf 20-80 Jahre alte Cariñena- und Garnacha-Reben von Schieferböden, deren Wein er 10 Monate in Barriques ausbaut und völlig ungefiltert auf die Flasche bringt. Im Glas eine tiefe Farbe, reichlich Waldbeerenfrucht im Duft, unterlegt von erdigen und rauchigen Noten. Am Gaumen körperreich mit Tiefe und Balance und der passenden Tanninstruktur, im Finale angenehm würzig und mineralisch, elegant und mit tiefgründigem Ausdruck.

Weinstil	saftig & harmonisch
Geschmack	trocken
Rebsorte	Cariñena/Garnacha/
Holzfass	10 Monate
Trinktemperatur	16°
Alkoholgehalt	15,0 %
Säure	5,1 g/l
Restzucker	1,2 g/l

---

**0,75l - 19,90 €**

enthält Sulfite - Preis Abholung inkl. MWSt.