



2019

El chocolatero organico

Lionel Osmin - Carineña

Er gedeiht auf einem rauen Terroir in einer Höhe von 600 Metern. „El vino de las piedras“ („der Wein aus den Steinen“) sagt man dort. Das kontinentale Klima sorgen dafür, dass die Trauben eine stabile Säure mitbringen. Der Cabernet Sauvignon gibt dem el Chocolatero seinen saftigen, himbeerigen und kräutrigen Touch. Weiche Tannine und das runde, lange Finish machen diesen Wein zu einem großartigen Begleiter zu Gegrilltem, Käse und Tapas.

Weinstil	samtig & aromatisch
Geschmack	trocken
Rebsorte	Garnacha/Carineña/Tempranillo/Syrah
Holzfass	13 Monate
Trinktemperatur	16°
Alkoholgehalt	14,0 %
Säure	4,7 g/l
Restzucker	2,8 g/l

0,75l - 8,90 €

enthält Sulfite - Preis Abholung inkl. MWSt.