



Wein Blinddate

**VERABREDUNG
MIT SECHS UNBEKANNTEN**

Steckbrief:

JAHRGANG: **2017**

TRAUBE: **TEMPRANILLO, MERLOT**

HERKUNFT: **NAVARRA, SPANIEN**

ALKOHOL: **13,5 PROZENT**

SÄURE: **5,0 G/L**

RESTZUCKER: **1,20 G/L**

TRINKTEMPERATUR: **16 – 18 GRAD**

WWW.SCHWAEBISCHE-POST.DE/WEINBLINDDATE
WWW.GMUENDER-TAGESPOST.DE/WEINBLINDDATE

SCHWAEBISCHEPOST

**GMÜNDER
TAGESPOST**

Weinmarkt Grieser



SARDASOL

ROBLE MERLOT

WEINBESCHREIBUNG

Weinbeschreibung des Kellermeisters:

Dieser Tinto Roble ist ein samtiger Schmeichler. Duft und Geschmack fließen optimal zusammen. Das Bukett erinnert an Waldfrüchte und Kirschen, die sich im angenehm weichen Geschmack auch ausdrücken. Stoffig, dabei doch leicht und weich. Langer Abgang.

Weinbeschreibung „mit Seele“ (A.W.):

In der Nase: Heidelbeeren mit Mandarinen

Im Mund: Rote Früchte fein ausbalanciert und zärtlich getragen von feinen Mandarinennoten. Sehr gefälliger Trinkwein.

Weinbau:

Im Südwesten des Anbaugebietes Navarra, angrenzend an die Rioja. Die Weinberge liegen überwiegend in der Ribera Alta. Einzigartiges Klima für optimale Traubenreife. Handlese.

Weinausbau:

Klassische Mazeration. 4 Monate im Barriquefass gereift.

Bodenart: Kalkhaltige Lehmböden, steiniges Geländere relief.

Infos über das Weingut: Alconde

Im Jahr 1956 schloss sich eine Gruppe von Winzern aus Lerín zusammen und legte den Grundstein für die heutige Bodega. Es werden 510 Hektar Weinberge in der Ribera Alta de Navarra von etwa 40 Winzern bewirtschaftet. Die Marke „Sardasol“ ist ein Genuss für den Gaumen – sie war die Geburtsstunde der Genossenschaft. Die Weine sind sehr geschmackvoll und sprechen alle Sinne an – die Sonne der Sarda macht den Unterschied. Mehrfach ausgezeichnete Weine.

Meine Notizen:

Mein Tipp:

Dieser Wein ist
„Unbekannte Nr“: