



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Tempranillo Tinto Semi-Dulce Bodegas Alconde

Expertise:

Dunkelrote Reflexe. In der Nase fruchtig, frische Noten von Kirsche. Am Gaumen delikater und ansprechend, mit einer milden Süße und harmonischen Säure.

Geschichte:

Die Geschichte der Bodegas Alconde beginnt bereits 1956, als eine kleine Gruppe lokaler Winzer beschloss, gemeinsame Sache zu machen. Sie bewirtschafteten einzelne Weinberge gemeinsam, arbeiteten eng über mehrere Generationen zusammen und bildeten so den Grundstein für die heutige Bodegas Alconde.

Dieser Tinto Semi-Dulce kommt von den kalkhaltigen Lehmböden aus der Region Navarra, nahe der Grenze zu Rioja. Ein toller Wein, der ausschließlich im Edelstahltank ausgebaut wurde und jung getrunken werden sollte. Mit seinen frischen, intensiven Kirscharomen ist er ein prima Solo-Künstler. Delikat und ansprechend, mit einer milden Süße und harmonischen Säure.

Artikelnummer:	439033
Rebsorten:	Tempranillo,
Jahrgang:	2019
Qualität:	
Geschmack:	halbtrocken
Region:	Navarra
Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	23 g/L
Säuregehalt:	5,2 g/L
Ausbau:	Edelstahltank

Trinktemperatur: 14-16 Grad

Speisenkombination

