



La Mancha DO, Vegan

Crianza Unico 2016 Finca Antigua

CHF 13.50

-  75cl
-  14%
-  La Mancha
-  Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
- AN** 44717516

Vinifikation

15 Monate in amerikanischen und französischen Barricas

Degustationsnotiz Nase

Aromen nach frischen Früchten, Vanille, Rosmarin, mit mineralischem Hintergrund.

Degustationsnotiz Gaumen

Seidiger Beginn mit reifen Tanninen, Erdbeer, fruchtig mit ausgewogener Säure, süsslicher Touch mit frischer Empfindung. Schöner Abgang.

Passt zu

Geflügel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Region

Das riesige Gebiet der La Mancha ist das grösste Weinbaugebiet der Welt mit einer Fläche von ca. 350'000 Hektaren. Die Region hat einen Durchmesser von 250 Kilometer mit der Hauptstadt Toledo. La Mancha hatte lange, infolge Massenproduktionen in den 60er-Jahren, einen schlechten Ruf. Durch Investitionen wurden das Image und die Qualität stark aufgebessert. Heute steht La Mancha als Aushängeschild für gute Weine zu einem fairen Preis. Es herrscht ein extremes Kontinentalklima, mit maximal Temperaturen im Sommer bis 45 Grad und im Winter bis -10 Grad. Die Reben wachsen auf einer Höhe von 400 bis 800 Meter über Meer. Die Hauptrebsorten sind Airén, Tempranillo und Garnacha.