



Contramaestra Tempranillo

Dominio de Punctum



Artikel Nr.	07034
Land	Spanien
Herkunft	Navarra (D.O.)
Rebsorte	Tempranillo (100%)
Qualitätsbezeich.	D.O. Navarra
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Sofortiges Entrappen und Mahlen der Trauben, danach klassische Maischegärung für wenige Tage bei 25 - 28° C. Reifung im großen Holzfass für 12 Monate.
Füllmenge	1,000l
Beschreibung	Im Glas kräftig-lebendige Farbe. In der Nase fruchtig-beerige Aromen mit etwas Unterholz und am Gaumen harmonisch und saftig mit sanften Tanninen.
Empfehlung	Fisch,Salate,Geflügel.