

· TINAJA ·

DE ZALEO



Sorte: 100% Syrah.

Winzer: Manolo García Mancera.

Notiz: Tinaja de Zaleo begeistert durch enorme Fruchtreinheit mit wunderschön abgerundeten und geschmeidigen Tanninen, einen Hauch von Kräutern und Gewürzen und einen langen, sanften Abgang.

Das Weingut: Zaleo-Weine bringen das Terroir der Extremadura zum Ausdruck. Sie gehören zur D.O. Ribera del Guadiana und werden von Viñaoliva hergestellt, einer zukunfts- und exportorientierten Genossenschaft mit Sitz in Almendralejo, mitten im Herzen von Tierra de Barros, dem wichtigsten Weinanbaugebiet der Extremadura. In unserem hochmodernen Weinkeller können wir das volle Potenzial unserer Weinberge ausschöpfen. Fruchtschwerpunkt und weiche Tannine vereinen sich zu Weinen, die vollmundig und dennoch leicht sind.

Weinberg: 20 Jahre alte Reben aus dem Calamonte-Gebiet.

Weinherstellung: Die Mazeration erfolgt sieben Tage lang. Temperaturkontrollierte Gärung (22–24 °C) in Edelstahl tanks. Fünf Monate lang in Tinaja-Tongefäßen aus der Extremadura gereift.

Passende Speisen: Traditionelle Eintöpfe und Aufläufe.

Serviertemperatur: 14–18°C

Technische Daten:

Alkoholgehalt: 14%

Gesamtsäuregehalt: 5.5 g/l

Restzucker: 1.8 g/l

Auszeichnungen:

- Großes Gold der Frankfurt International Wine Trophy
- Mezquita-Goldmedaille, 94 Punkte
- Arabel-Goldmedaille
- Baco-Goldmedaille
- Silbermedaille des Concours International de Lyon