

Principe de Viana



www.genuss7.de



2016er Principe de Viana Garnacha Alte Reben Roble DO

Garnacha ist nicht nur eine äußerst attraktive, aromatische Rebsorte, sie ist auch nahezu resistent gegen Trockenheitsstress, Schädlingsbefall und Rebkrankheiten. Traumvoraussetzungen, die sie zur meistangebaute Rebe Spaniens werden ließen. Die Weine zeigen sich, je nach Herkunft, in immer unterschiedlicher Stilistik, doch mit stets eigener und unverkennbarer Persönlichkeit. Die Trauben für den sortenreinen Garnacha der Príncipe de Viana stammen von bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken. Die nur noch geringen Erträge sind aromatisch umso konzentrierter mit intensivem Herkunfts- und Rebsortencharakter: die aromatische Essenz ihrer nordspanischen Heimat! Die Trauben für den sortenreinen Garnacha stehen auf tiefen-, sandig-kiesigen Böden mit Kalksteinuntergrund. Die Weine wurden schonend vinifiziert und zu ihrer Vollendung für drei Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche zur Reife gelegt. Das fruchtbetonte Bukett zeigt Aromen von Kirschen, Holunderbeeren, Pfirsich, Vanille, Muskat, kräutrige Nuancen, Eichenholz und Flieder. Am Gaumen fleischig, saftig, viel Frucht, feinwürzig, sehr charmant, samtig, zartes Holz und ein langer Nachhall. 87 Punkte im Guia Penin.

Land	Spanien
Region	Navarra
Jahrgang	2016
Rebsorte	Garnacha
Barrquetyp	amerikanisches Holz
Monate im Barrquie	3
Alkoholgehalt	13.5
Säure (Gramm)	5.1
Restzucker (Gramm)	1.5
Lagerfähig bis	2021
empf. Trinktemperatur	14-18
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	85
Schmeckt zu	Barbecue, Lasagne, Spaghetti Bolognese, Nudeln mit Fleisch, Leber, Nieren, Paella



Principe de Viana - Spanien - Navarra



1983 eröffneten Príncipe de Viana ihr erstes Weingut. Heute ist die fürstliche Kellerei eines der bedeutendsten Weinunternehmen der DO Navarra. Die rund 600 Hektar Reben (heimische und internationale Sorten) wachsen im Ribera Baja, einem der traditionell besten Anbauggebiete der Appellation. Die Weinberge werden nach modernen, der Nachhaltigkeit und dem Schutz der Umwelt verpflichteten Anbaumethoden bewirtschaftet, um Trauben von absoluter Topqualität zu erhalten. Die Weine werden in der nach dem neuesten Stand der Technik ausgestatteten Kellerei zu den vielfach ausgezeichneten Príncipe-de-Viana-Qualitäten vinifiziert.



2016er Principe de Viana Tempranillo Roble DO

Rotwein

Dieser reinsortige Tempranillo wurde für 3 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Cassis, Brombeeren, Kirschen, Erdbeeren, Vanille, Lakritz, Kakao, ...

5,49 Euro

Liter 7,32 EUR

Weitere Weine von Principe de Viana finden Sie auf www.genuss7.de