V•I•Ñ•A D•E•L A•S•A•D•O•R

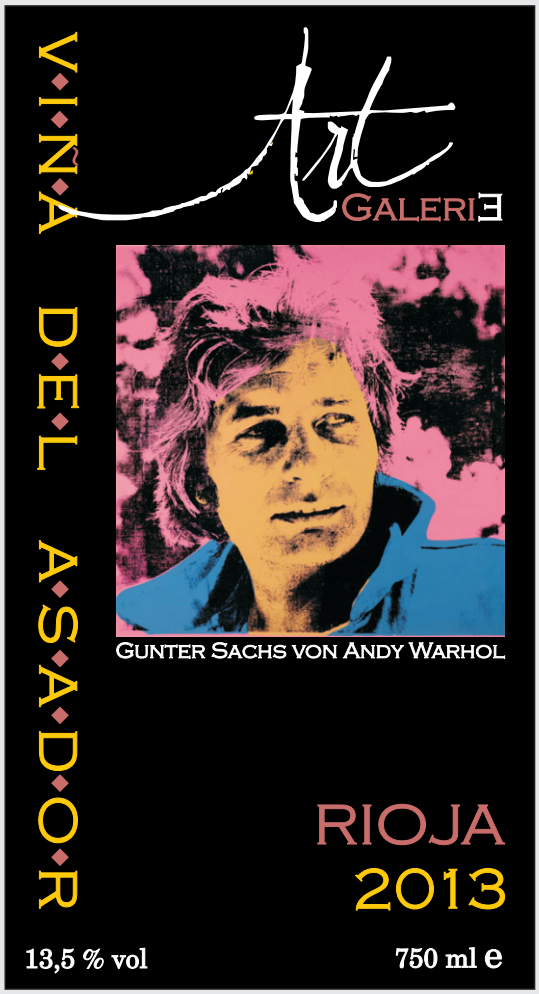
Spaniens berühmtester Klassiker
trocken, 0,75 Liter 13,5 % vol

Gunter Sachs Nr: 02

Weininformation: Tempranillo ist eine autochthone Rebsorte Spaniens und hat einen großen Stellenwert. Je nach Boden und Klimabedingungen können unterschiedliche Weinstile aus dieser Traube gekeltert werden. Vom fruchtbetonten Rotwein bis hin zum kraftvollen Tropfen reicht die Palette dieser Rebsorte.

Erzeuger: Wir arbeiten in allen Weinbaugebieten vertrauensvoll mit renommierten Erzeugern zusammen, deren Qualität von uns ständig kontrolliert wird.

Region: La Rioja, gelegen am Ufer des Ebros im Norden Spaniens, ist mit 60 000 Hektar Rebfläche ein sehr großes Anbaugebiet. Das Klima ist atlantisch geprägt, doch von Osten machen sich auch mediterrane Einflüsse bemerkbar. Gemäßigte Temperaturen und ausreichende Niederschläge bieten gute Bedingungen für die Produktion von feinen und eleganten Rotweinen.



Flaschenetikett
70 x 130 mm

Banderole
18 x 170 mm

Preise für:	1 Flasche	10,00 €
Verpackungskosten:	1 Packet**setF**	2,50 €
Versandkosten:	bis 2.000 gr.	4,50 €
In Folie eingepackt:		2,00 € (pro Flasche) inkl. Schleifen und Folie

Noch einiges zum Produkt:

Dieser Wein präsentiert sich mit einer dichten purpurroten Farbe und violetten Reflexen. In der Nase überzeugt er mit Aromen von reifen Pflaumen, Beerenfrüchten und einer dezenten Kräuterwürze. Er passt ausgezeichnet zu Fleisch und reifem Käse.
Die ideale Serviertemperatur liegt bei 15° bis 17 °C.

Rioja (Spanien)

Tempranillo

Trocken

Fleisch/Käse