



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.

Casa Cachaca bietet Cachaca artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Miolo Tempranillo Rotwein



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.

Casa Cachaca bietet Cachaca artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



Casa Cachaca: www.cachaca-online.de - info@cachaca-online.de

Persönlich haftender Inhaber: Dietrich Flath, Hauptsitz: Heinrich-Mann-Allee 13, 14473 Potsdam, Tel: 0176-510-51223
USt-IdNr: DE270233636

Ein Firmenprofil mit den Hintergründen zu Casa Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschaftsteute veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaca bietet Cachaca artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



Ein trockner säurearmer Rotwein mit komplexen Fruchtnoten, Eichenaromen und samtigen Tanninen der Rebsorte Tempranillo aus dem Süden Brasiliens.

Preis 9,95 € Noch nicht bewertet



[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Hersteller [MioLo](#)

Ein trockner säurearmer Rotwein mit komplexen Fruchtnoten, Eichenaromen und samtigen Tanninen der Rebsorte Tempranillo aus dem Süden Brasiliens.

Die Region Campanha Gaúcha liegt im Süden Brasiliens an der Grenze zu Uruguai. Sie ist Heimat für viele Winzer, die aber durchaus auf unterschiedliche klimatische Verhältnisse treffen. Wie auch

Casa Cachaca: www.cachaca-online.de - info@cachaca-online.de

Persönlich haftender Inhaber: Dietrich Flath, Hauptsitz: Heinrich-Mann-Allee 13, 14473 Potsdam, Tel: 0176-510-51223
USt-IdNr: DE270233636

Ein Firmenprofil mit den Hintergründen zu Casa Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschaftsteute veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.

Casa Cachaca bietet Cachaca artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

in Europa gibt es in dieser Region 4 fest definierbare Jahreszeiten. Es liegt auf einer Höhe zwischen 100 und 300 Meter Höhe. Die durchschnittliche Regenmenge beträgt 1370mm pro Jahr. Die Trockenzeit stellt für den Weinanbau die größte Herausforderung dar. Die Region in der Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Grigio und Sauvignon Blanc angebaut werden, ist sehr viel versprechend und kann wunderbare Weine liefern.

Rubinfarben zeigt er sich im Glas - am Gaumen bringt er sauber und intensiv Noten roter Früchte (Kirsche, Himbeere) und süßliche Gewürznoten, Tabak und Schokolade zum Vorschein. Der volle Wein benötigt Luft zum Atmen und ist auch noch lagerfähig. Ein Wein, der auch anspruchsvollere Genießer anspricht.

Wörtlich übersetzt heißt Tempranillo „kleine Frühe“, weil die Tempranillo-Beeren kleiner sind und etwas früher reif werden als z.B. die [Garnacha](#)-Trauben. Genetische Untersuchungen^[1] aus dem Jahre 2012 ergaben, dass es sich bei Tempranillo um eine spontane Kreuzung der weißen Rebsorte Albillo Mayor mit der roten Benedicto handelt.^[2]

Region: Rio Grande do Sul - Campanha Gaúcha

Alkohol: 13 % Vol.

Reifung: Eiche, enthält Sulfite

Restzucker: 2,2 g/l

Säure: 4,7 g/l

Weinsorte: Tempranillo

Geruch: Kirsche, Himbeere, Vanille, Tabak, leichte Gewürznoten

Geschmack: vollmundig, komplex, trocken, rote Früchte (rote Johannisbeere, Kirsche), Vanille, Leder, samtig

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.