Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

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

Miolo Tempranillo Rotwein

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

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



Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça 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

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerMiolo

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 Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça 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 größter 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.