

Weinexpertise



Palacio Quemado Reserva

kräftig mit viel Charakter

Palacio Quemado Reserva In der Nase reife rote Früchte. Am Gaumen ausgewogen, fleischig und leicht würzig mit den Toastaromen der Eiche im Hintergrund. Sehr vollmundig mit langem Nachhall. Die Trauben stammen von den ältesten Tempranillo-Rebstöcken des Weingutes. 18 Monate Ausbau in neuen amerikanischen Barrique, anschließend 24 Monate auf der Flasche. Passt zu: Deftige Eintöpfe, Pasta, Wild

J.G. HILDEBRANDT GmbH
Mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88
E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de

Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	14,5% Vol.
Restzucker	4 g/l
Säure	2,4 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Viñas de Alange, Ctra. Almendralejo-Alange, Apto. 231, 06840 Alange (Badajoz), Spanien
Farbe/Art	Rot
Weinart	Rotwein
Geschmack	trocken
Land	Spanien
Rebsorte	Tempranillo
Region	Ribera del Guadiana