



## 2016 TEMPRANILLO Alicante D.O.

### Weingut

Eines der bedeutendsten spanischen Urlaubsgebiete ist die Region Alicante an der Costa Blanca. Von der Küste bis hoch ins Hinterland ziehen sich Weinberge, die hauptsächlich mit Monastrell, Bobal und Tempranillo bestockt sind. Monastrell, eine der berühmtesten Sorten Südfrankreichs und dort Mourvèdre genannt, bringt farbstarke, üppige, und urwüchsige mit reifem Tannin ausgestattete Weine hervor, die gerade in Cuveés mit Tempranillo den Geschmack breiter Konsumentenschichten hervorragend treffen. Der Tempranillo ist klar, modern mit gezügelter Frucht und nicht zu üppig. Eine Bereicherung für das Sortiment ist der Monastrell Semidulce, der allen halbtrocken-Trinkern perfekt auf den Leib geschnitten ist. Fast unerschämpt preiswert ist die Crianza aus Monastrell und Tempranillo, die Spanien-Neulingen den idealen Einstieg bieten. Conde de Alicante finden Sie in vielen Restaurants entlang der Costa Blanca und zählt zu den bedeutendsten Betrieben der Levante.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Alicante DO
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.60 g/l
<b>Säure:</b>	5.10 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Alicante
<b>Rebsorten:</b>	Tempranillo

### Vinifizierung

Nach der selektiven Lese von Hand werden die Trauben entrappt, die Maischegärung dauert ca. 8 Tage bei einer Temperatur von etwa 26°C. Der biologische Säureabbau und der weitere Ausbau findet in Edelstahltanks statt.

### Sensorik

Dezente Holundernote, wenig Tannin, milde Säure, süffig und unkompliziert

### Passt gut zu

Tapas, gegrillte Dorade

### Lagerfähig

5 Jahre

### Tipp

Auch bei Conde de Alicante spielt Spaniens wichtigste Rebsorte, die Tempranillo, eine Hauptrolle. Der Wein ist leichter als etwa in der Rioja, filigraner, das Tannin und die Säure sind niedriger. Schöne Noten von Kirschen und Holunder, nicht zu kräftig, seidige Eleganz. Sehr viel Wein für wenig Geld.