

DRINKS.

Quinta Sardonía Sardón, Vino de la Tierra de Castilla y León 2017 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40861
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Castilla y León
Abfüller	Bodega Quinta Sardonía, Casas s/n Granja Sardón Diseminados 54, 47340 Sardón de Duero, Valladolid, Spanien
Marke	Quinta Sardonía
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Fruchtige Aromen in der Nase von Beeren und etwas Gewürzen. Am Gaumen saftig mit weichen Tanninen und einem fruchtbetonten Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec & Syrah
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	verspielt
Bio	Ja



Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Geflügel, Kalb- und Rindfleisch, Lamm

Beschreibung

Die Quinta. Sardonia unweit der Grenzen zur D.O. Region Ribeira gelegen, gehört zur Gruppe Terras Gauda. Dies besteht aus insgesamt vier Weingütern: Bodegas Terras Gauda, Viñedos y Bodegas Pittacum, Quinta Sardonia und Compañía de Vinos Heraclio Alfaro. Die geografische Verteilung über vier der wichtigsten spanischen Weinanbauregionen, ist die wichtigste Stütze der Gruppe. Ins Leben gerufen wurde das Projekt in den 90er Jahren durch den Franzosen Jerome Bougnaud und seinem dänischen Vertriebspartner Peter Sissek. Die Produktion ist heute auf rund 1.5. Millionen Flaschen pro Jahr und Export in 45 Länder gewachsen. Die über 160 Hektaren werden nach den lokal gegebenen Bedingungen mit einer Mischung. aus Tradition und neusten Technologien bewirtschaftet.

Die Quinta Sardonia kam 2010 ins Portfolio mit dazu. Nur 400 Meter vom Fluss Douro entfernt, befinden sich die Rebberge auf 700 - 800 M.ü.M. Vorwiegend sind die Berge mit den Sorten Tempranillo, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Malbec und Cabernet Franc bepflanzt. Die Bewirtschaftung erfolgt nach strengen, biodynamischen Richtlinien wie zum Beispiel das Düngen mit dem eigenen Kompost, um das natürliche Gleichgewicht des Bodens zu gewahren. Die Vinifizierung erfolgt imahltank und im Anschluss darauf findet der Ausbau in gebrauchten Fässern für 6 Monate und Rest der Zeit in 1200 Liter Eichenfässern für 8 Monate statt.