

DRINKS.

El Porvenir Laborum Syrah 2016 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409263
Alkoholgehalt	14.2%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Cafayete, Salta
Abfüller	El Porvenir Wines, Córdoba 32 (CP4427), Cafayate, Salta, Argentina.
Marke	El Porvenir
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Alter	5 Jahre
Degustationsnotiz	Süß und harmonisch mit kräftigen Tanninen und reifem Pflaumenaroma abgerundet mit Gewürznoten schwarzen Pfeffers auf der Zunge. Am Gaumen vollmundig und langanhaltender Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Handgemachter argentinischer Rotwein einer Familienwinzerei, kann 10 Jahre gelagert werden, limitiert auf 6.500 Flaschen
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Antipasti, Charcuterie, Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Pizza & Pasta, Raclette & Fondue, Risotto, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Winzerei El Porvenir wurde im Calchaqui Tal der Stadt Cafayate im Jahr 2000 von der Romero-Maruzzi Familie gegründet. Das erste Weingut von der Familie besteht jedoch bereits Ende der 1970er Jahre in der nur wenige Kilometer entfernten Stadt Tolombón. Die Familienwinzerei bildet mit ihrem Weinanbau einen wichtigen Bestandteil der Gemeinschaft in Cafayate, sodass der El Porvenir de Cafayate Wein einen wichtigen Bezugspunkt in der Region darstellt. Die Romero-Marcuzzi Familie strebt danach, das Erbe ihrer Vorfahren zum Weinanbau zu erhalten, während sowohl moderne als auch nachhaltige Verfahren zur Weinherstellung sowie dem Weinanbau selbst integriert werden. Insgesamt gehören der Familie im Calchaqui Tal vier Weinberge mit sandigen Böden, die jeweils zwischen 1645 und 1890 Meter über dem Meeresspiegel liegen. Die angebauten Traubensorten Tannat, Torontos, Merlot, Syrah, Malbec sowie Cabernet Sauvignon werden handgepflückt und reifen schliesslich in einem Lehmkeller in Cafayate heran. Die mittlerweile traditionsreiche Familienkellerei wird derzeit von Lucia Romero-Marcuzzi geführt, der Enkeltochter des Winzers Roberto Romero-Maruzzi. Die Malbec Trauben des El Porvenir Laborum Syrah 2016 gediehen auf steinigem und sandigem Boden zur perfekten Reife bis zur zweiten Märzwoche auf 1700 Metern über dem Meeresspiegel heran. Die handgepflückten Trauben wurden zunächst kalt 6 Tage lang bei 4 ° Grad präfermentativ mazeriert. Unter kontrollierten Temperaturen zwischen 27 und 29 ° Grad wurde der Wein 15 Tage lang gegärt, sodass eine 30-tägige Mazeration folgen kann. Anschliessend reifte El Porvenir Laborum Syrah 2016 in Eichenfässern zu seinem intensiven rot mit violetten und schwarzen Nuancen sowie Aromen reifer Pflaumen mit schwarz pfeffrigen Gewürznoten heran.