



Art.-Nr.: 34035

## ZISMERO

<b>KATEGORIE</b>	Neu im Sortiment
<b>REBSORTEN</b>	Garnacha Tinta
<b>HERKUNFT</b>	Spanien
<b>ANBAUREGION</b>	Campo de Borja
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominación de Origen Protegida (DOP)
<b>FLASCHENGRÖÙE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	15,0 % Vol.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Garnacha

### BODEN

Zwischen 15 und 20 Jahre alte Weinberge werden auf 500 bis 600 Metern Höhe angebaut und durch den Cierzo an den Hängen des Moncayo geprägt. Die Reben werden im traditionellen Gobelet-System (Buschrebe) gepflanzt. Die Böden sind überwiegend lehmig-eisenhaltig mit einem hohen steinigen Anteil an Quarzit und Sandstein.

### BESCHREIBUNG

Die Weinlese erfolgt von der Hand in der ersten Oktoberhälfte. Im Weingut erfolgt eine weitere Selektierung der Trauben. Die Gärung erfolgt in offenen Edelstahltanks mit einer zweitägigen kalten Mazeration und einer alkoholischen Gärtemperatur zwischen 24 °C und 28 °C. Der Wein reift 2 Monate in französischer Eiche.

Im Glas zeigt er eine rubinrote Farbe mit mittlerer Intensität. Er weist Aromen von Kirschen und Johannisbeeren auf. Am Gaumen hat er eine angenehme Frische mit einer gelungenen Kombination aus roten Früchten wie Kirschen und Johannisbeeren; Die kurze Reifung im Holz rundet den Gaumen ab und sorgt für Lorbeer- und Toastnoten in perfekter Balance mit der Säure. Er hat einen langen und angenehmen Nachgeschmack, der dazu verleitet, einen weiteren Schluck zu nehmen.