

# CASTILLO DE ENÉRIZ

Reserva 2013

<b>JAHRGANG</b>	2013
<b>ANBAULAND</b>	Spanien
<b>REGION / LAGE</b>	Navarra DO
<b>REBSORTE (N)</b>	Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (40%), Tempranillo (20%)
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	

**CHARAKTER** Orange-rote Reflexe, typisch für einen reiferen Wein, große Aromenintensität von gekochten Früchten, feine Gewürznoten (Zimt), fein ausgereifte Tannine, dezente Röstaromen von der Reife im Holzfass.

**EMPFEHLUNG** Animierender Begleiter zu kräftigen Bratengerichten und reiferen Käsesorten.

**SERVIERTEMP.** 16 - 18 °C

**INFO** Südlich von Pamplona in der Kleinstadt Enériz liegen die neu errichteten Kellereigebäude der Bodega Castillo de Enériz. Eindrucksvoll zeigen die Weine, dass modernste Kellertechnik und die Jahrhundert alte Tradition des Weinbaus und der Rebsorten im Anbaugebiet (DO) Navarra kein Widerspruch sein muss. So entstehen Weine mit Charakter und Persönlichkeit wie der 18 Monate im kleinen Holzfass gereifte Reserva zeigt.



<b>ANALYSE</b>	Säure	5,7 g/l	Restzucker	6,5 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------

Alkohol	14 % vol
---------	----------



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

<b>Inhalt / Fl. je Karton</b>	0,75 L	6
<b>EAN FI.</b>	8421950735019	