Pandorga Tintilla de Rota 2021

CHF 45.00 | 10 cl = CHF 12.00

Die Nase offenbart eine intensive rote Frucht. Waldebeeren, Zwetschge, Rotweinbirne und Erdbeerkompott. Eine sehr interessante Nase, da der Wein nur nach roten Früchten riecht, hier jedoch das komplette Spektrum abdeckt. Am Gaumen süss und ölig. Dies wird jedoch durch eine tolle Frische und eine stützende Säure ausbalanciert. Der Abgang ist langanhaltend und zeigt wiederum diesen Balanceakt zwischen süss und sauer.

Produzent	Ramíro Ibañez
Kategorie	Süsswein
Land	Spanien
Region	Jerez/Sherry
Subregion	Vino de la Tierra de Càdiz
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	38 cl
Alkohol	10.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Tintilla de Rota
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	318321
Passt zu	Desserts, Käse

Vinifikation

Der Pandorga Tintilla de Rota wird aus an der Sonne getrockneten Trauben hergestellt. Da das Wasser in den Trauben verdunstet, steigt die Konzentration an Zucker. Die Trauben wurden mit einem potentiellen Alkoholgehalt von 11.5 Vol. gelesen und hatten nach dem Trocknen einen potentiellen Alkoholgehalt von 23.5 Vol. Bei diesem hohen Zuckergehalt müssen die Hefen extrem schwer arbeiten und die Fermentation erfolgte über 27 Tage, bis sie bei einem Alkoholgehalt von 10.5% Vol. und einem Restzuckergehalt von 220 g/l natürlich stoppte.

Geschichte

COTA 45 ist eines der heissesten neuen Projekte in Spanien. Unter der Linie Pandorga erzeugt Ramiro Ibañez Süssweine, welche zu den spannendsten in ganz Spanien gehören.