



Finca Antigua Tempranillo Crianza 2022

Brillantes Granatrot. An der Nase fruchtbetont, mit Aromen von reifen roten und schwarzen Beeren, von Cassis und getrockneten Feigen sowie von weisser Schokolade. Kräftig und konzentriert am Gaumen, mit weichem Tannin und einer moderaten Säure. Frisch und vollmundig im Abgang.

| | |
|-----------------|-----------------|
| Produzent | Finca Antigua |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Spanien |
| Region | La Mancha DO |
| Klassifizierung | DO |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 14.0 % |
| Lagerfähigkeit | bis 2028 |
| Traubensorten | Tempranillo |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Vegan |
| Artikelnummer | 8100622 |



Vinifikation

Im Stahltank vinifiziert, anschliessend während 10 Monaten in amerikanischen Barriques ausgebaut.

Geschichte

In rund 900 Metern Höhe liegt Cuenca - eine Region, die gerade noch im Bereich des möglichen Weinbaus liegt. Hier, im Hochland Zentralspaniens, bewirtschaftet die Familie Bujanda seit 1998 die über 1000 Hektar umfassende Finca Antigua. Etwa die Hälfte des Guts ist mit Reben bepflanzt, verteilt auf 40 Einzellagen, die jeweils einem bestimmten Wein gewidmet sind. Das Ergebnis: authentische, charakterstarke Weine mit unverwechselbarem Profil. Die Familie Bujanda setzt dabei ausschliesslich auf eigene Trauben und verarbeitet diese konsequent nach veganen Prinzipien.

