



Cànyoles

Valencia DOP 2022

Die Sorten Garnacha Tintorera und Monastrell harmonisch vereint mit Syrah: elegant und kraftvoll, mit feiner Fruchtsüsse!

Artikelnummer 2775.22

Weingut PAGO Casa Gran S.L.

Region Valencia

Jahrgang 2022



Degustationsnotiz

Tiefes Purpur- bis Rubinrot; Noten von Süsskirschen, Waldbeeren und Gewürznelken; saftiger, runder Ansatz, ausgewogene Fruchtsüsse, unterlegt mit Noten von Beerenkompott und etwas Milchschokolade, feines Tannin; langer Abgang
David Rodriguez, Weinakademiker



Rebsorten

Garnacha Tintorera (50%)
Monastrell (30%)
Syrah (20%)



Speisenvorschläge

Couscous mit Hühnchen und Gemüse, pikante Gemüsepaella, Fleischbällchen in Tomatensauce



Lagern

Bis mindestens 2026 lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei 16-18 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt



Delinat-Zertifizierung

1 Schnecke



Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO2	18 mg/l
Gesamte SO2	92 mg/l
Flüchtige Säure	0.89 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	17.4 g/l
Analysedatum	20.02.2024

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: ES-ECO-020-CV
Herkunft: ES
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/2775.22

