



## Finca La Madroñera

Utiel-Requena DOP 2022

Ein reinsortiger Bobal aus Utiel-Requena, gereift in Amphoren und Barriques.

**Artikelnummer** 2926.22

**Weingut** Finca Cor Vi

**Region** Utiel-Requena

**Jahrgang** 2022



### Degustationsnotiz

Tintenfarben; Bukett mit Zwetschgen und Pflaumen, würzige Noten von Kaffee, Mokka und schwarzen Oliven; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und charmant, kräftige Struktur, präsenes, feinkörniges Tannin und anhaltender Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*



### Rebsorten

Bobal (100%)



### Speisenvorschläge

Die kräftige Bobal verlangt nach herzhaften Gerichten wie ein Potaje de Garbanzos mit Blattspinat oder "Porrusalda" ein dichter Gemüseintopf mit Lauch als Hauptzutat, passend auch Pilzkroketten



### Lagern

Bis mindestens 2030 lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei 16-18 °C



### Verschluss

Naturkork



### Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	32 mg/l
Gesamte SO2	68 mg/l
Flüchtige Säure	0.48 g/l
Gesamtsäure	5.7 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	16.05.2025

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat:  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/2926.22](http://www.delinat.com/2926.22)