



2023 TINTO SEMIDULCE Alicante D.O.

Weingut

Eines der bedeutendsten spanischen Urlaubsgebiete ist die Region Alicante an der Costa Blanca. Von der Küste bis hoch ins Hinterland ziehen sich Weinberge, die hauptsächlich mit Monastrell, Bobal und Tempranillo bestockt sind. Monastrell, eine der berühmtesten Sorten Südfrankreichs und dort Mourvèdre genannt, bringt farbstarke, üppige, und urwüchsige mit reifem Tannin ausgestattete Weine hervor, die gerade in Cuveés mit Tempranillo den Geschmack breiter Konsumentenschichten hervorragend treffen. Der Tempranillo ist klar, modern mit gezügelter Frucht und nicht zu üppig. Eine Bereicherung für das Sortiment ist der Monastrell Semidulce, der allen halbtrocken-Trinkern perfekt auf den Leib geschnitten ist. Fast unerschämte preiswert ist die Crianza aus Monastrell und Tempranillo, die Spanien-Neulingen den idealen Einstieg bieten. Conde de Alicante finden Sie in vielen Restaurants entlang der Costa Blanca und zählt zu den bedeutendsten Betrieben der Levante.

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Alicante DO
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	24.50 g/l
Säure:	5.06 g/l
Geschmack:	halbtrocken
Anbaugebiet:	Alicante
Rebsorten:	Monastrell

Vinifizierung

Nach der selektiven Lese von Hand werden die Trauben entrappt, die Maischegärung dauert ca. 8 Tage bei einer Temperatur von etwa 26°C. Der biologische Säureabbau und der weitere Ausbau findet in Edelstahltanks statt.

Sensorik

Rote Früchte, feine Süße am Gaumen, sehr fruchtig und unglaublich süffig. In der Nase dominiert Kirsche und Holunder, die Tannine sind reif und robust, der Wein kommt ohne Holzfass-Reife aus.

Passt gut zu

Salate, Pizza, Pasta Gerichte

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Die Monastrell ist die typische Sorte rund ums Mittelmeer. Alcantanta baut diesen Monastrell mit etwas Restsüße aus, der Wein ist halbtrocken. Er schmeckt frisch, ohne Reifennoten, in der Nase dominiert Kirsch und Holunder.