



SYNERA

Synera



Spanien

Catalunya



2024 TINTO Mediterraneo
Catalunya D.O.

Weingut

Die Familie Ramón Roqueta aus Katalonien stützt sich auf eine mehrere 100 Jahre alte Tradition der Weinbereitung. Tief verwurzelt mit der Geschichte Kataloniens bewirtschaftet man mehrere Weingüter in verschiedenen nordspanischen Anbaugebieten. Zumeist produziert man dabei Weine aus den traditionellen Rebsorten dieser Gebiete. Ihr neuestes Projekt widmet sich der Erzeugung von sehr gelungenen, mediterranen Weinen innerhalb der Anbaugebiete DO Catalunya. Der frische und zeitgemäße Weinstil, geprägt durch Eleganz und Leichtigkeit, ist eine Hommage an das Meer und die Berge und spiegelt die geografische Vielfalt Kataloniens wider. Der Name Synera ist eine Referenz an den Dichter Salvador Espriu, in dessen Werken das fiktive Dorf Synera genannt wird - ein Anagramm des Ortes Arenys (del Mar), wo er im Sommerhaus seiner Eltern oft residierte. Die Synera-Weine sind überzeugend in Auftritt und Inhalt bei sehr guten Preisen.

Tipp

Die Linie Synera ist eine Hommage an die Frische und Wärme im mediterranen Raum. Aromen reifer roter Früchte, unterlegt von feinen Würznoten.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 334 kJ / 80 Kcal

Kohlenhydrate: 2 g

davon Zucker 1,5 g

Zutaten: Traube, Konservierungsmittel (Schwefeldioxid), Stabilisator (Metaweinsäure, Gummi arabicum)

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Catalunya DO
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	1.98 g/l
Säure:	3.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Catalunya
Ausbau:	3 Monate Barrique
Rebsorten:	Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, , ,

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand geerntet, und möglichst rasch in die Kellerei gebracht. Nach dem teilweisen Entrappen werden die Trauben bei etwa 24° C vergoren. Die Vergärung erfolgt im Edelstahltank, danach reift der Wein etwa 3 Monate in neuen Barriquefässern.

Sensorik

In leuchtendem Kirschrot präsentiert er sich und verführt mit einem Bouquet reifer roter Früchte, unterlegt von feinen Würznoten und einem Hauch wilder Beeren. Am Gaumen zeigt er sich zugleich geschmeidig und kraftvoll, mit einer harmonischen Balance aus Fülle und Frische. Sein lang anhaltendes Finale macht ihn zu einem Wein, der unweigerlich nach einem zweiten Glas verlangt.

Passt gut zu

Spanischer Kichererbseneintopf

Lagerfähig

3 Jahre