

Lagar de Cabrera Syrah



Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis 8,35 €

[Eine Frage zu diesem Produkt stellen](#)

Beschreibung

Lagar de Cabrera Syrah

Lagar de Cabrera Syrah ist ein Rotwein mit der **Herkunftsbezeichnung Sierras de Málaga**, der aus der Rotweinrebe Syrah hergestellt wird, die in Weinbergen auf bis zu 700 Metern Höhe mit hervorragenden Reifebedingungen geerntet wird. Er gehört zur Weinkellerei **Bodegas Dimobe (Antonio Muñoz Cabrera)**, die im Jahr 1927 in der Gemeinde Moclinejo, Málaga, gegründet wurde. Es handelt sich dabei um eine der berühmtesten Weinkellereien der Provinz mit ständigen Innovationen und einer großen Auswahl an Weinen.

Herstellung

Die Trauben werden von Hand in Kisten mit je 20 kg gelesen. Zur Rotweibereitung werden sie entrappt und gären unter kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks. Anschließend wird mit einer pneumatischen Presse der Wein extrahiert. Dieser wird nicht in Holzfässern ausgebaut.

Auszeichnungen

Lagar de Cabrera Tinto Joven wurde mehrfach ausgezeichnet, u. a. mit folgenden Preisen:

- Silbermedaille bei den Premios Mezquita 2014.
- Silbermedaille bei den Premios Palacio 2009.
- Große Goldmedaille beim Concours Mondial de Bruxelles 2009.

Verkostungshinweise

Kirschrote Färbung. Das Bouquet zeichnet sich durch Aromen nach reifen und schwarzen Früchten sowie Lakritze aus. Am Gaumen warm und ausgewogen. Es wird empfohlen, diesen Rotwein bei einer Temperatur von ca. 18° zu gewürztem Fleisch oder Braten zu servieren.

Alkoholgehalt: 13,5 %.



Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.