



BODEGAS
TERMINUS

01307 Villabuena de Álava (Álava). Spanien.

Telf. +34 626 636 997

E-mail: correo@bodegasterminus.com

www.bodegasterminus.com



4D ROTWEIN IM FASS VERGOREN

Tempranillo von dem Weingut San Ginés, angebaut auf fast 700 m Höhe, obere Grenze für Weinanbau.

Gärung im Fass, französische Eiche. Die Trauben werden während der Gärung täglich von Hand bewegt. Nach dem Pressen malolaktische Gärung in neuem ähnlichem Fass, wo die Trauben weitere sechs Monate verbleiben, so dass der Wein Fülle bekommt, die aber angenehm sanft mundet.

Die Farbe erinnert an die Haut roter Pflaumen mit bläulichem Schatten.

Der Duft ist der von roten Früchten. Heidelbeeren, Himbeeren, Schattenmorellen im Einklang mit dem Mineralaroma von Schiefer und Kieselstein, eingebunden in Kakao und Rauch.

Der Wein mundet sanft und samtig mit perfekter Säure und Tanningehalt. Im Nachgeschmack finden wir erneut den von Waldfruchtkonfitüre.

Geeignet für den sofortigen Genuss oder Lagerung, denn die Herstellungsweise dieses Weines erlaubt bestes Altern in der Flasche.

