



DER WEINLADEN

by Alex und Didier



## 2012 Celistia Aire Costers del Sió

### AROMEN:

BEEREN, TROCKENOBST, PFLAUMEN

### REBSORTEN

85% TEMPRANILLO, 15% GRENACHA TINTO

### SPEISEEMPFEHLUNG:

CHILLI CON CARNE, RISOTTO, POLENTA

### TRINKTEMPERATUR

16 - 18 GRAD

### ANALYSEWERTE

SÄURE: 6,1 RESTZUCKER: 2,0 ALKOHOL: 13,5 VOL. %

KIRSCHROT, VON VIOLETTEN REFLEXEN UMSÄUMT, ZEIGT SICH DER COSTERS DEL SIÓ CELISTIA AIRE DO IM GLAS. DAS VIELSCHICHTIGE BUKETT VERSTRÖMT ROTE FRÜCHTE UND BEEREN, TROCKENOBST UND EINGELEGTE PFLAUMEN. BEGLEITET WIRD DIESE AROMENKOMPOSITION VON BALSAMISCH-WÜRZIGEN, LEICHT MINERALISCHEN NOTEN.

VOLLMUNDIG, MIT RICHTIG VIEL POWER UND WEICHEM, GUT EINGEWEBTEM TANNIN DANN AM GAUMEN. DURCH DAS LANGE FINALE BLEIBT DIESER ROTE LANGE PRÄSENT.

NEUN MONATE DARF DER COSTERS DEL SIÓ CELISTIA AIRE DO IN FRANZÖSISCHER EICHE RUHEN, UM SEINE TOASTIGE WÜRZAROMATIK ZU ENTWICKELN.

SERVIEREN SIE DIESEN ROTWEIN BEISPIELSWEISE ZU CHILI CON CARNE, ZU RISOTTO MIT WALDPILZEN ODER ZU EINER GUTEN POLENTA.