



Lacrimus 5

Anbaugebiet	D.O. Ca Rioja
Rebsorte	100% Tempranillo



WEINBERG: Der Weinberg ist zwischen 20 und 30 Jahre alt und liegt 500 m. hoch. Der Boden ist steinig und kalkhaltig mit kalhaltigem Tonuntergrund.

HERSTELLUNG: 4-tägige Kriomazeration bei 9°C.

Um den **maximalen Ausdruck von Frucht und Farbe** zu erreichen findet eine 12-15 tägige Gärung statt, in der die Tannine veredelt werden. Der Wein wird von der Maische abgezogen und so wird die Gärung zu Ende gebracht. Zweiwöchige Mikro-Oxygenation und anschliessend die malolaktische Gärung. Der Wein ruht während der kühleren Jahreszeit im Tank und bleibt danach **5 Monate** in Barriquen aus **amerikanischer Eiche**. Die Barriquen **haben** innere **Einschnitte** um die Kontaktfläche um 75% zu erhöhen. Auf diese Weise wird dem Wein zusätzliche Komplexität verliehen und der Fruchtcharakter wird hervorgehoben.



ANALYSE	
Alkohol	13,50%
Säure	4,6 g/l
Zucker	2,4 g/l

VERKOSTUNG:

Kräftiges Picota-Kirschrot mit violetten Reflexen. Aromen von roten und schwarzen Früchten mit einem Hauch von Vanille und Lakritze. Seidig.



Idealer Begleiter zum Grillen, Braten und generell zu Fleisch. Exzellent auch zu Käse.

