



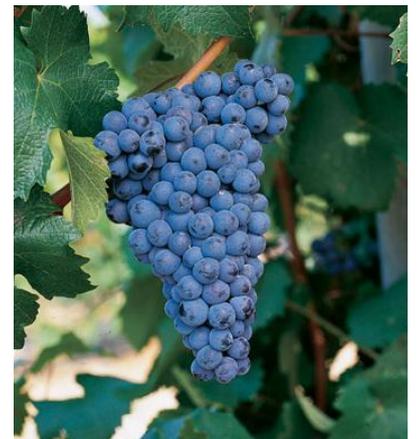
## Lacrimus Apasionado “Der erste Ripasso Riojano”

<b>Anbaugebiet</b>	D.O. Ca Rioja
<b>Rebsorte</b>	75% Tempranillo 25% Graciano



**WEINBERG:** Der Weinberg von beiden Rebsorten –Tempranillo und Graciano – ist 30-60 Jahre alt und befindet sich auf einer Höhe von 500 bis 550 m. Aufgrund dieser Höhe wird er als Weinberg in Hanglage betrachtet. Die Bodenstruktur enthält überwiegend Kies.

**HERSTELLUNG:** Das Herstellungsverfahren dieses Weines entfernt sich von konventionellen Methoden. Es ist ein besonderer Wein. Damit das Phenol eine komplette **Reifung erreicht**, warten wir bei dem Grossteil **der Ernte** bis die Trauben bis zu einem exakten Punkt **überreift sind**. Ein anderer Teil der Tempranillo-Trauben wird in Kisten geerntet und auf Regalen **in der Weinkellerei dehydriert**. Beide Traubsorten werden getrennt verarbeitet, die Weine werden dann vor der malolactischen Gärung, die in Eichen Barriken statt findet, zusammen getan.



Alkohol	14%
Säure	5 g/l
Restzucker	6 g/l

### VERKOSTUNG:

Kräftiges Kirchorot mit Purpur-Schimmer. Intensive Aromen nach Obst, vor allem nach reifen Waldfrüchte. Mittelkräftiger Körper, sehr seidig und frisch.



### PASST ZU:

