

**Bodegas Langa Hermanos, s.l.**  
**Langa Pasion Garnacha Bodegas**  
**Langa**



<b>Art.-Nr.:</b>	621019-20
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	14 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Aragon
<b>Anbauregion:</b>	DO Calatayud
<b>Ausbau:</b>	im gebrauchten Barrique
<b>Dekantierzeit:</b>	10
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	5
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Klassifizierung:</b>	DO -> Denominacion de Origen
<b>Rebsorten:</b>	100% Aragón (Garnacha)
<b>Restzucker:</b>	1.80 g/l
<b>Säure:</b>	5.50 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	15
<b>Trinkreife:</b>	8
<b>EAN:</b>	8420560000289

#### Preise

**Flasche 8,60 €** brutto

Preis pro Liter: 11,47 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

4 bis 6 Monate Eichenfass Weger seiner Komplexität ist er ein idealer Begleiter zu rotem Fleisch, Wurstwaren und gereiftem Käse. Autochtone Hefen aus den eigenen Weinbergen kommen hier zum Einsatz. Wir benutzen für alle Weine und Cavas unsere eigenen Hefekulturen und setzen uns dafür ein, dass die gesamte D.O.P. Calatayud uns folgt. Die von den Zweigen gesäuberten Trauben werden für fünf Tage bei 5 °C voreingeweicht und dann bei einer kontrollierten Temperatur von 25°C in rostfreien Stahltanks fermentiert. Dieser Wein hat eine schöne dunkelrote Kirschfarbe mit violetten Nuancen. Sehr fruchtig (Erd- und Himbeere), blumig (Bergkräuter), getoastete Crianza-Aromen, Rauch- und Tabacknoten, sehr gut strukturiert, sowie ausgeglichen und mit einer exzellenten Säure. Genussvolle, weiche Eindrücke zu Anfang, die danach ihre Tanine perfekt zum Ausdruck bringen. Weich, süß und sanft.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



8 420560 000289 >