

Bodegas Langa Hermanos, s.l. **Pi 3.1415 Concejon Bodegas** **Langa Hermanos**



Art.-Nr.:	621013-2018
Gebinde:	1 x 1,50l Holzkiste
Alkoholgehalt:	15 %
Anbaugebiet:	Aragon
Anbauregion:	DO Calatayud
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Dekantierzeit:	15
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	12
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2018
Klassifizierung:	DO -> Denominacion de Origen
Rebsorten:	Concejon
Restzucker:	2.50 g/l
Säure:	5.60 g/l
Serviertemperatur:	15-20
Trinkreife:	10
EAN:	8420560000036

Preise

Holzkiste 40,50 € brutto

Preis pro Liter: 27,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

1. Rebsorte und Herkunft • Concejon ist eine Mutation der **Tempranillo-Traube**.

- Angebaut auf einem **3,14 Hektar großen Weinberg** mit über **80 Jahre alten Rebstöcken**.
- Bezug zur Zahl **Pi** durch die Größe des Weinbergs.

2. Farbe und Aromatik • Farbe: Schwarz-Rubinrot mit blauen Reflexen.

- **Dominante Frucht:** Blaubeere.
- **Weitere Aromen:** • Schwarze und rote Kirsche
- Klare rote Waldbeeren
- Ein Hauch Erdbeere
- Etwas Brombeere und Cassis

• **Zusätzliche Nuancen:** • Feine Krautwürze

- Ein Hauch Milkschokolade

3. Geschmack und Struktur • Ganz klarer, schnörkelloser Geradeauslauf.

- **Nie fett oder plump**, sondern stets **saftig und harmonisch**.
- **Leichte Bitternoten im Abgang** verleihen angenehme Frische.

4. Bodega Langa • Älteste Bodega in Calatayud, einzige noch in Familienbesitz.

- Erste Bodega, die sich 1867 in der **D.O.P Calatayud** eingeschrieben hat.
- Philosophie: „**Weine mit Seele**“, da sich in jeder Flasche ein Teil der Familie widerspiegelt.

5. Weinberge und Bedingungen • Lage: **Extreme Bedingungen** in 800–1000 m Höhe.

- **Temperaturspanne:** • Tag/Nacht und Jahreszeiten: von **-25 °C bis +40 °C**.

- **Frühjahr:** Starker Frost.

- **Böden:** Schiefer und Stein.

- **Niederschläge:** Gering → maximaler Ertrag **1.000 kg pro Hektar**.

6. Auszeichnung

- **Gold** – World Championship Litauen, **PI Tinto (Juli 2015)**.

