

# Bodegas Langa Hermanos, s.l. Senorio de Ayud Bodegas Langa Hermanos



|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Art.-Nr.:</b>          | 621018-22   |
| <b>Gebinde:</b>           | 1 x 0,75l Flasche   |
| <b>Trinkreife:</b>        | 6   |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 14,5 %  |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Aragon  |
| <b>Anbauregion:</b>       | DO Calatayud  |
| <b>Ausbau:</b>            | im großen Holzfaß u.d.Flasche                               |
| <b>Dekantierzeit:</b>     | 30  |
| <b>Farbe:</b>             | Rot   |
| <b>Fasslagermonate:</b>   | 6   |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken   |
| <b>Jahrgang:</b>          | 2022  |
| <b>Rebsorten:</b>         | 25% Merlot, 25% Garnacha, 25% Syrah, 25% Cabernet-Sauvignon |
| <b>Restzucker:</b>        | 1.20 g/l  |
| <b>Säure:</b>             | 5.50 g/l  |
| <b>Serviertemperatur:</b> | 16-18   |
| <b>EAN:</b>               | 8420560000722   |

## Preise

**Flasche 8,90 €** brutto

Preis pro Liter: 11,87 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

**Sensorik • Farbe:** Tiefes Rubinrot.

- **Aromen:** • Intensive Noten von reifen roten Früchten (Kirsche, rote Beeren).
- Würzige Nuancen wie Sandelholz, Nelken, mediterrane Kräuter.
- Leichte Röstaromen und Vanille vom Holz.

- **Geschmack:** • Am Gaumen großzügig, harmonisch und elegant.
- Gut eingebundene Tannine, frische Säurestruktur.
- Lang anhaltender, ausgewogener Abgang.

**Besonderheiten & Auszeichnungen** • Mehrfach prämiert: • **Goldmedaille** beim internationalen Bioweinpreis.

- 93-97 Punkte in verschiedenen Verkostungen.

- Wird als einer der besten Bio-Rotweine Spaniens bezeichnet.

## Speiseempfehlung

Perfekt zu:

- Gebrilltem oder geschmortem Rindfleisch (Entrecôte, Ochsenbäckchen).
- Wildgerichte (Reh-, Hirschragout).
- Lamm mit mediterranen Kräutern.
- Pasta und Pizza mit kräftigen Saucen.

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfite

