

## Cruz de Alba Crianza Bio

Spanien, Ribera del Duero

### Der Produzent

Sergio Avila, der Önologe von Cruz de Alba ist ein wahrer Analytiker. Er kennt sein Terroir wie seine Westentasche und schaffte über es über die Jahre hinweg einen eigenen, einzigartigen Ribera del Duero-Stil zu entwickeln. Seine biodynamisch erzeugten Weine sind modern, glänzen durch intensive Frucht, feine Holzaromen und Kraft.

### Der Wein

In der Nase verführt die Crianza von Cruz de Alba mit intensivem Duft von Waldbeeren und Röstaromen. Am Gaumen äusserst elegant, gut strukturiert und mit feinen, reifen Tanninen ausgestattet. Langanhaltend, seidig und auf dezenter Röstaromatik endend. 15 Monate im Barrique ausgebaut. Nach der Abfüllung bleibt der Wein noch 10 Monate auf der Flasche.

### Passt zu

Perfekter Begleiter zum klassischen Jamón Ibérico oder zu Schweizer Mostbröckli.

### Rebsorten

Tempranillo

### Alkoholgehalt

14.5% vol.

### Qualitäts-Klassifizierung

Bio

