

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



Art.-Nr.:	621013-20
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:	2020
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)**.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit

