

# 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:

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

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfite

