

Bodegas Langa Hermanos, s.l. Langa Classic Garnacha Centenaria



Art.-Nr.:	621020-20
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	15 %
Anbaugebiet:	Aragon
Anbauregion:	DO Calatayud
Ausbau:	im neuen Barrique
Dekantierzeit:	15
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	12
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2020
Klassifizierung:	DO -> Denominacion de Origen
Rebsorten:	100% Aragón (Garnacha)
Restzucker:	1.50 g/l
Säure:	5.50 g/l
Serviertemperatur:	16-18
Trinkreife:	8
EAN:	8420560000654

Preise

Flasche **11,90 €** brutto

Preis pro Liter: 15,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

90 Jahre alte Reben

Kräftig, fast lichtundurchlässig. Dieser Wein hat eine **kirschrote Farbe mit violetten Tönen**.

Aroma & Geschmack

- **Stark und komplex**, mit Früchten des Brombeerstrauchs (Brombeere, Johannisbeere) und Kirsche.
- **Leichtes balsamisches Aroma**, sowie **Schokoladengeschmack**.
- Straffes Tannin, intensiv kirschige Beerigkeit und ein stabiles Säurenetz.
- Wirkt **lang und kraftvoll**.

Vinifikation

- Nach der Ernte werden die Beeren von den Stielen getrennt.
- **Kaltmazeration**: 5 Tage bei 5 °C.
- **Fermentation**: kontrollierte Temperatur von 20 °C in Stahltanks für 3 Wochen.
- Nach der malolaktischen Gärung: **12 Monate in amerikanischen Eichenfässern**.

Bodega Langa

- Älteste Bodega in Calatayud, **einzigste noch in Familienbesitz**.
- Erste Bodega, die sich 1867 in der D.O.P Calatayud eingeschrieben hat.
- Unsere Weine und Cavas sind „**Weine mit Seele**“, weil sich in jeder Flasche ein Teil der Familie wiederfindet.

Weinberge & Terroir

- **Extreme Lagen:** Höhe 800-1000 m.
- **Thermische Unterschiede:** von -25 °C bis +40 °C, starker Frost im Frühjahr.
- **Böden:** Schiefer und Stein.
- **Geringe Niederschläge,** maximaler Ertrag: **1500 kg pro Hektar**.

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

