

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



<b>Art.-Nr.:</b>	621021-21
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Aragon
<b>Anbauregion:</b>	DO Calatayud
<b>Ausbau:</b>	im neuen und gebr. Barrique
<b>Dekantierzeit:</b>	15
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	12
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>Klassifizierung:</b>	DO -> Denominacion de Origen
<b>Rebsorten:</b>	Concejon
<b>Restzucker:</b>	2.50 g/l
<b>Säure:</b>	5.60 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	15-20
<b>Trinkreife:</b>	10
<b>EAN:</b>	815722010073

## Preise

Flasche **13,50 €** brutto

Preis pro Liter: 18,00 €

UVP: 15,70 € **-14%**

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 Sulfite

