KOCHER IMPORT
by KOCHER24.de

Bodegas Langa Hermanos, s.l.

Pi 3.1415 Concejon Bodegas Langa Hermanos



Art.-Nr.:	621013-2018
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:	2018
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 Milchschokolade

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)**.

8 420560 000036 >