




Figero 12 (Crianza) García Figero
D.O. (Denominación de origen)
Jg. 2006, 750 ml

25.50 CHF

Dunkle, kirschrote Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase eingehender Duft nach dunklen Beeren und Lakritze, mit feiner Vanillenote unterlegt. Am Gaumen zeigt er einen gehaltvollen und ausgeglichenen Körper mit eleganten und geschmeidigen Tanninen, die gut in die frischen, lebendigen Fruchtaromen eingebunden sind.

Facts

- Herkunft:** Spanien / Castilla y León / Ribera del Duero
- Böden:** Kalk- und mergelhaltige Oberflächenschicht, Unterschicht aus Ton-Lehm
- Produzent:** Viñedos y Bodegas García Figero
- Traubensorte:** Tempranillo
- Ratings:** Parker 91
- Charakter:**  Die Klassischen
- Rebalter:** Durchschnittlich 40-jährig

Vinifikation:

Nach der Handlese und dem schonenden Transport in die Bodega werden die Trauben entstielt und dann für 2 Tage bei 12° C kalt mazeriert. Nach der temperaturkontrollierten Fermentation bleibt der Wein für weitere 10 Tage auf den Häuten. Während dieser Zeit wird der Most täglich über die Maische gepumpt, um eine gute Tannin- und Farbextraktion zu erreichen. Nach der malolaktischen Gärung verbringt der Jungwein eine 12-monatige Reifezeit in 1-3-jährigen Barriques aus 90 % amerikanischer und 10 % französischer Eiche. Vor dem Abfüllen wird mit Eiweiss geklärt und danach bleibt er noch für 4 Monate in den Kellern der Bodega zur Flaschenreifung, bevor er kommerzialisiert wird.

- Genussreife:** Innerhalb von 4 bis 8 Jahren nach der Ernte
- Servicetemperatur:** 16/17° C
- Volumen:** 14.0%

Weitere Flaschengrößen:

Jg. 2006	37 cl	Art-Nr. 37056306	13.80 CHF
Jg. 2006	300 cl	Art-Nr. 37056906	110.00 CHF
Jg. 2006	1500 cl	Art-Nr. 37056406	840.00 CHF