



## 2019 Laya

Hersteller: Bodegas Atalaya  
ARTIKEL-NR. 36800

### Vinifikation/Ausbau:

Die meistens sehr alten Reben werden in der typischen, sehr extensiven Busch-Erziehung auf 700-1000 M.ü.M. auf sehr kalkhaltigen Böden kultiviert. Von Hand geerntet, auf der Maische vergoren, 4 Monate im Barrique ausgebaut. Frei von tierischen Erzeugnissen - vegan zertifiziert.

### Charakter:

Tiefdunkle Farbe. Elegante und sehr komplexe Nase. Schwarze Frucht, Süsskirschen, Kaffee-, Schokoladen- und Caramelnoten. Am Gaumen frisch und balanciert. Eine lebendige Säure gibt Frische und die angenehme, mitteldichte und feine Gerbstoffstruktur zusammen mit der dezenten Extraktsüsse machen diesen Wein zu einem perfekten Trinkvergnügen. Und dies zu einem erstaunlichen guten Preis!

## STECKBRIEF

<b>Artikel-Nr.</b>	36800
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	samtig & üppig
<b>Anbauregion</b>	Almansa
<b>Land</b>	Spanien
<b>Rebsorte</b>	70% Garnacha Tintorera 30% Monastrell
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	15° - 17° C
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2018 - 2022
<b>Hersteller</b>	Bodegas Atalaya
<b>Appellation</b>	DO
<b>Passt zu</b>	Pasta, Hartkäse, Grilladen, Tapas