



## Finca Cor VÍ El Peñón

Utiel-Requena DOP 2021

Luis Corbís Premiere: ein reinsortiger Bobal aus Utiel-Requena, gereift in Amphoren und Barriques.

**Artikelnummer** 2920.21  
**Weingut** Finca Cor VÍ  
**Region** Utiel-Requena  
**Jahrgang** 2021

**Degustationsnotiz**  
Dichtes Rubinrot; im Bukett Noten von Holunderbeeren, Anklänge von Garrigue-Kräutern und schwarzem Pfeffer, Lakritze und zarten Röstnoten; kräftiger Ansatz, vollmundige, saftige Struktur, dunkle Frucht, feines Tannin; langes Finale

*David Rodriguez, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Bobal (100%)

**Speisenvorschläge**  
"Platos de Cuchara" sind zur Zeit sehr angesagte, traditionelle Gerichte, die mit einem Löffel gegessen werden können; wie z.B. Eintöpfe - In Requena beliebt: Arroz Caldoso con Pintas - saftiger Reis mit Pinta-Bohnen

**Lagern** Bis mindestens 2027 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO2	25 mg/l
Gesamte SO2	70 mg/l
Flüchtige Säure	0.55 g/l
Gesamtsäure	5.6 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	14.11.2022

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat:  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2920.21](http://www.delinat.com/2920.21)

