

# Bodegas Langa Hermanos, s.l. Langa Classic Garnacha Centenaria



<b>Art.-Nr.:</b>	621012-17
<b>Gebinde:</b>	1 x 1,50l Holzkiste
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Aragon
<b>Anbauregion:</b>	DO Calatayud
<b>Ausbau:</b>	im neuen Barrique
<b>Dekantierzeit:</b>	15
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	12
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Klassifizierung:</b>	DO -> Denominacion de Origen
<b>Rebsorten:</b>	100% Aragón (Garnacha)
<b>Restzucker:</b>	1.50 g/l
<b>Säure:</b>	5.50 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18
<b>Trinkreife:</b>	8
<b>EAN:</b>	8420560000029

## Preise

**Holzkiste 36,80 €** brutto

Preis pro Liter: 24,53 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

### 90 Jahre alte Reben

Kräftig, fast lichtundurchlässig. Dieser Wein hat eine **kirschrote Farbe mit violetten Tönen**.

**Aroma & Geschmack • Stark und komplex**, mit Früchten des Brombeerstrauchs (Brombeere, Johannisbeere) und Kirsche.

- **Leichtes balsamisches Aroma**, sowie **Schokoladengeschmack**.
- Straffes Tannin, intensiv kirschige Beerigkeit und ein stabiles Säurenetz.
- Wirkt **lang und kraftvoll**.

**Vinifikation** • Nach der Ernte werden die Beeren von den Stielen getrennt.

- **Kaltmazeration:** 5 Tage bei 5 °C.
- **Fermentation:** kontrollierte Temperatur von 20 °C in Stahltanks für 3 Wochen.
- Nach der malolaktischen Gärung: **12 Monate in amerikanischen Eichenfässern**.

**Bodega Langa** • Älteste Bodega in Calatayud, **einzige noch in Familienbesitz**.

- Erste Bodega, die sich 1867 in der D.O.P Calatayud eingeschrieben hat.
- Unsere Weine und Cavas sind „**Weine mit Seele**“, weil sich in jeder Flasche ein Teil der Familie wiederfindet.

**Weinberge & Terroir**

- **Extreme Lagen:** Höhe 800–1000 m.
- **Thermische Unterschiede:** von -25 °C bis +40 °C, starker Frost im Frühjahr.
- **Böden:** Schiefer und Stein.
- **Geringe Niederschläge,** maximaler Ertrag: **1500 kg pro Hektar.**

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfit

