

DOTZEVINS TARRAGONA

Die Tarragona Ursprungsbezeichnung ist das Siegel, das die auf Camp de Tarragona und einem Teil der Ribera d'Ebre erzeugten Weine identifiziert und schützt. Der Vorschlag von Dotzevins ist ein süßer und im Wesentlichen mediterraner Wein, frisch, perfekt zum Pairing mit Desserts und Käse.

DO TARRAGONA

Die Amphore auf dem Logo der Tarragona Ursprungsbezeichnung bringt die tausendjährige Präsenz des Weinbaus in dieser Ursprungsbezeichnung zum Ausdruck. Es verbindet es auch mit dem Römischen Reich und seinem kulturellen Erbe, denn die Amphore war der Keramikbehälter, in dem in der Antike Wein gelagert und transportiert wurde. Das Produktionsgebiet der Tarragona Ursprungsbezeichnung weist zwei klar voneinander abgrenzbare Gebiete auf. Das Gebiet des Camp de Tarragona mit den Landkreisen von Alt Camp, Baix Camp und Tarragonès sowie dem Gebiet Ribera d'Ebre. Dieses Gebiet liegt zwischen dem Ebro und dem Mittelmeer. Das Relief der Ursprungsbezeichnung ist einfach, der größte Teil des Territoriums liegt unter 600 Metern und der größte Teil des Weinbergs liegt zwischen 100 und 400 Metern.

"TERROIR"

Das Klima der Tarragona Ursprungsbezeichnung und der direkte Einfluss des Meeres mit einer weichen Orographie und außergewöhnlichem Gelände bieten weiche, frische und typisch mediterrane Weine. Die Tarragona Ursprungsbezeichnung hat mehrere "Terroirs", die die am nächsten am Meer gelegenen deutlich von den Nachbarn des Ebro unterscheiden. Lehmgiger sandiger Boden des Kalksteins nicht sehr tief. Im Untergrund finden wir glatten Kalkstein und viel Kies auf der Oberfläche mit einem schwachen Gehalt an organischer Substanz.

AUSARBEITUNG

Zweimal manuelle Ernte, nur die sonnigen Trauben geerntet werden. Gärung, Verarbeitung, Filtration und Abfüllung in weniger als 45 Tagen, um alle primären Aromen in der Flasche zu erhalten.

MISCHUNG

KLEINER TRAUBENKERN MUSKATEL 100%

VERKOSTUNGSNOTIZEN

In Nase Aromen von Litschi, Ananas, Orangenschale und Anis. Im Mund ist es frisch mit Aromen von tropischen Früchten, mit Noten von Sirup und Trauben.

FOODPAIRING

Pairing mit zu Desserts, Blätterteig oder Tee, Blauschimmelkäse und Foie.

Ertrag 5.500 Kg / Hektar

Tarragona
Vi dolc

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

2017



90 Tage
AUF IHREM WEINTRUB



8°C
EINSATZTEMPERATUR



12,5%
ALKOHOLGEHALT



50 cl.
INHALT DER FLASCHE