

## «Curii» 2023



|                   |  |
|-------------------|--|
| Produzent         | Curii Uvas y Vinos                             |
| Land/Gebiet       | Spanien/Alicante                               |
| Produkt           | Rotweine                                       |
| Traubensorte(n)   | Giró (100%)                                    |
| Anbau             | Traditionell                                   |
| Ausbau            | 24 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen    | 15.0%  |
| Restzucker        | 1.9 g/l  |
| Allergenhinweise  | Enthält Sulfite                                |
| Vegan             | Ja   |
| Trinktemperatur   | 16 bis 18 Grad                                 |
| Optimaler Genuss  | jetzt bis 2032                                 |
| Inhalt/Gebinde    | 75 cl / 6er Kt                                 |
| Produzierte Menge | 1894 Flaschen                                  |
| Preis CHF         | 26.00  |

Giró ist eine wenig bekannte, uralte Rebsorte aus dem Mittelmeerraum, die Ähnlichkeiten mit der Garnacha aufweist. Sie ergibt keine tanninbefrachteten, sondern delikate Weine, wie uns Alberto Redrado und Violeta Gutiérrez de la Vega vor Ort erklärten. Der «Curii» imponiert uns mit seiner rotfruchtigen Note und einem Strauss mediterraner Kräuter. Hier zeigt sich ein voller, geschmacksintensiver Rotwein, der von einem ambitionierten Winzerpaar stammt und mit Alkohol nicht geizt.