



## Finca Las Moras, DADÁ N0. 1, 50% Bonarda, 50% Malbec, 2023, andere

Argentinien - andere

Außerordentlich weich, harmonisch und fruchtig.

Jahrgang 2023 - 0,75 Liter - 12,5 % vol

Enthält Sulfite

€ 11,73 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 8,80**

**Artikel:** 2023 DADÁ No. 1 Finca Las Moras

**Land:** Argentinien

**Anbaugebiet:** San Juan

**Kategorie:** Rotwein

**Erzeuger:** Finca Las Moras

**Rebsorte:** 50 % Bonarda, 50 % Malbec

**Beschreibung:** Dunkles Granat-Purpur. Im Duft zeigt sich eine wunderbar saftige Frucht unterlegt mit feinen Röstnoten, Vanille und gebrannten Mandeln. Am Gaumen fülliger und weicher Auftakt mit würzigem Biss, Noten von Vollmilchschokolade und eingelegten Süßkirschen. Das Finish ist vollmundig, dicht und würzig. Feinste und samtige Tannine sorgen für Rückgrat, die Frucht balanciert super aus. Raffiniert und dicht gepackt, präsent und auf fast unerschämte Art betörend.

**Alkohol:** 12,5 % vol

**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C

**Serviervorschläge:** Zu Steak z.B. mit Rosmarin-Senfkruste sowie zu Ge grilltem.

DADÁ No.1 reifte ausschließlich in Fässern aus amerikanischer Eiche.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Argentinien

**Unternehmen:** Finca Las Moras

**Anschrift:** Nueva Mayorga s/n - Maipú Mendoza, 5513, Argentina

**Inverkehrbringer:** Joh. Eggers Sohn GmbH

**Anschrift:** Speicher I Konsul-Smidt-Str. 8 J, 28217 Bremen

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 08.10.2024