

D.O. Valdepeñas

Los Molinos Crianza

Nur die besten Tempranillo-Trauben werden ausgewählt, um diesen anspruchsvollen Wein herzustellen, der voller köstlicher Noten von Vanille und Gewürzen ist.

Regionen

Der Name Valdepeñas rührt von der gleichnamigen Stadt aus der Antike her, die in einem sonnenverwöhnten Flusstal gelegen ist, gespickt mit kleinen Felsformationen – Val de peñas (Tal der Felsen). Südlich von Kastilien-La Mancha in Zentralspanien gelegen. Das Klima wird von Extremen beherrscht, mit Temperaturen von bis zu 40ºC im Sommer und bis zu -10ºC im Winter. Die Zukunft dieser Herkunftsbezeichnung liegt fest in der Hand ihrer aus Tempranillo-Trauben hergestellten Rotweine, die sich gut für die Alterung eignen, aus der herrliche Crianzas, Reservas und Gran Reservas hervorgehen.

TRAUBE **Tempranillo.**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 16-17 ºC**

Verkostungsnotizen

Tiefes Rubinrot mit kirschfarbenen Schattierungen. In der Nase kräftige Aromen von schwarzen Früchten, Vanille und Gewürzen. Angenehm und sanft am Gaumen, mit einem guten Tanningehalt und einem schönen langen Abgang. Sollte möglichst nach 5 oder 6 Jahren getrunken werden.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch, Wild, Geflügel und Käse.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und bei kontrollierter Temperatur vergoren, damit sich das Aroma optimal entfalten kann. In der anschließenden Mazeration erhält der Wein seine charakteristische Farbe, den Geschmack und die Tannine. Danach reift er vor dem Abfüllen lang in Fässern aus amerikanischer Eiche. Danach lagern die Flaschen in unserem Keller.

Letzte Auszeichnungen

GOLD
2023 Mundus Vini: Los Molinos Crianza 2019