



## Rebsortenweine

### Contenda Sauvignon Blanc

Contenda Sauvignon Blanc wird zu aus Sauvignon-Blanc-Trauben hergestellt, die sich perfekt an den spanischen Boden angepasst haben.

## Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Traubenrein ausgebaut. Airén und Tempranillo sind die typischsten Rebsorten dieses Gebietes. Auch bei anderen nicht autochthonen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Viura, Sauvignon Blanc, Chardonnay usw. werden hervorragende Ergebnisse erzielt, was vor allem auf die klimatischen Bedingungen und die in dieser Region vorhandenen Böden zurückzuführen ist.

TRAUBE  
**Sauvignon Blanc**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**12,5 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Kühl servieren (8-10 °C).**

## Verkostungsnotizen

Blasse Zitronenfarbe mit stählernen Schattierungen. Intensive Aromen von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten wie Ananas mit subtilen Kräutern. Frischer, fruchtiger und lebendiger Geschmack.

## Speiseempfehlung

Passt besonders gut zu Fisch und Meeresfrüchten sowie Pasta und Reissalaten.

## Technische Information

Die ausgewählten Trauben werden nachts oder früh am Morgen gelesen. Der Most und die Haut werden 6-8 Stunden bei sehr niedriger Temperatur (8 °C) mazeriert, um das beste Aroma der Sauvignon-Blanc-Trauben zu extrahieren, bevor die 10-tägige Gärung bei 16 °C beginnt.



## Rebsortenweine

### Contenda Tempranillo Rose

Wie haben unsere über mehrere Generationen gewissenhafter Weinherstellung gewonnenen Fachkenntnisse verwendet, um diesen Wein zu verfeinern und ihm das lebendige Aroma roter Beeren und würziger Sommerfrüchte zu verleihen, welche für diese traditionelle Rebsorte typisch sind

## Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Traubenrein angebaut. Airén und Tempranillo sind die typischsten Rebsorten dieses Gebietes. Auch bei anderen nicht autochthonen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Viura, Sauvignon Blanc, Chardonnay usw. werden hervorragende Ergebnisse erzielt, was vor allem auf die klimatischen Bedingungen und die in dieser Region vorhandenen Böden zurückzuführen ist.

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**11.5%**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten zwischen 8-10 °C**

## Verkostungsnotizen

Kräftiges, beerenfarbiges Rosa mit Aromen von Sommerfrüchten. Erfrischender Erdbeergeschmack und delikate Noten roter Beeren.

## Speiseempfehlung

Ein Perfekter Wein zum Grillen, zu Salaten, Hühnchen, Meeresfrüchten und Fischgerichten.

## Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße-, Säure- und Phenolgehalt zu kreieren. Die Herstellung erfolgt nach der traditionellen Roséwein-Methode, um die typische Färbung zu erhalten. Der Wein wird einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, welche üblicherweise 8 bis 10 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt anschließend für 10-12 Tage bei kontrollierter Temperatur (16 °C), sodass ein leichter, reiner und fruchtiger Wein entsteht.