



Rebsortenweine

Peñasol Tempranillo

Tempranillo- und Grenache-Trauben reifen unter der Sonne (span. Sol) des "Tals der Steine" (span. Valle de las Peñas) und seinen frischen, kühlen Nächten optimal.

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

12 %

TRINKTEMPERATUR

Zwischen 15-18 °C

Verkostungsnotizen

Mit seiner tiefroten Farbe und Violetttönen bietet dieser Wein Aromen schwarzer Beeren und einen Hauch von Veilchen. Am Gaumen spürt man die starke Note schwarzer Früchte und ein perfektes Gleichgewicht von Früchten und abgerundeten Tanninen.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu Fleisch, Wild (Hirsch oder Reh) oder Pasteten.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Most wird einer Mazeration unterzogen, damit der Saft und die Haut zwischen 3 bis 4 Tage in Kontakt kommen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von maximal 22-24 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl und dauert ca. 10 Tage, wobei ein optimales Gleichgewicht aus Tanninen und Fruchtigkeit entsteht.



Andere Peñasol Roter Traubensaft

Traubensaft bzw. Most ist ein Saft, der reich an Vitaminen und Zucker ist und als Diuretikum wirkt. Es ist eine für jede Altersgruppe geeignete Art Trauben zu genießen.

Regionen

Die Region Kastilien – La Mancha, die sich auf der zentralen Hochebene des spanischen Festlands erstreckt, ist das weltweit größte zusammenhängende Weinanbaugebiet. Sowohl reinsortige Weine als auch Traubensäfte, Most und Sangrias werden in dieser fantastischen Weinregion hergestellt. Airén und Tempranillo sind die beiden typischsten Rebsorten dieser Region.

TRAUBE
Auswahl roter Trauben

STIL
Roter Traubensaft

ALKOHOLGEHALT
Alkoholfrei

TRINKTEMPERATUR
**Am besten gekühlt oder mit
Eiswürfeln.**

Verkostungsnotizen

Tiefe granatrote Farbe, süße Aromen frisch gepresster Trauben. Sehr angenehmer und frischer Geschmack nach frischen und perfekt gereiften Trauben.

Speiseempfehlung

Eine gute Art, beim Frühstück Energie für den Tag zu tanken. Gut zu Vorspeisen, Tapas und Nachspeisen.

Technische Information

Die Trauben werden mit pneumatischen Pressen sanft gepresst, um einen natürlichen und erstklassigen Traubensaft zu gewinnen. Der Saft wird unter Einhaltung strengster Hygiene- und Sicherheitsstandards abgefüllt, um Qualität von Farbe, Aroma und Geschmack zu erhalten.

Peñasol



Rebsortenweine

Peñasol Airén

Airén-Trauben reifen unter der Sonne (span. Sol) des "Tals der Steine" (span. Valle de las Peñas) und seinen frischen, kühlen Nächten optimal.

Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Trauberein 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
Airén

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
11 %

TRINKTEMPERATUR
7-9 °C

Verkostungsnotizen

Hellgelbe. In der Nase intensive Aromen von Blumen und weißen Früchten. Cremig-seidig am Gaumen mit einem Hauch von Kräutern und Zitrusfrüchten.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu Fisch, Meeresfrüchten und Salaten.

Technische Information

Die Trauben werden erst gelesen wenn sie die optimale Reife erreicht haben, um einen ausgeglichenen Wein mit optimalem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Die Gärung erfolgt für 10-12 Tage bei kontrollierter Temperatur (14-16 °C) in Tanks aus rostfreiem Stahl.



Rebsortenweine

Peñasol Sauvignon Blanc

Die besten Trauben aus den Weinbergen des Valle de las Piedras reifen unter der strahlenden Sonne dieser Region in Zentralspanien. Dies ist der Ursprung von Peñasol.

Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Trauberein 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
Sauvignon Blanc

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
11.5%

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 8-10°C servieren

Verkostungsnotizen

Der geringe Alkoholgehalt und das Gleichgewicht zwischen Süße und Säure verleihen dem Wein große Harmonie. In der Nase zeigt er angenehme, für die Sorte typische Kräuternoten. Am Gaumen ist er fein und elegant mit einem angenehmen und wohltuenden Auftakt.

Speiseempfehlung

Er passt besonders gut zu Fisch und Meeresfrüchten und ist der ideale Begleiter für süße Desserts. Es wird empfohlen, ihn sehr kalt zu servieren, bei einer Temperatur zwischen 8 und 10° C.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und per Hand gelesen. Sie gären getrennt bei kalter Temperatur von 6 bis zu 8 Stunden, sodass sie ihr optimales Aromapotenzial entfalten können und ihre ursprünglichen Aromen und Geschmacksnoten erhalten bleiben.

Peñasol



Rebsortenweine

Peñasol Weiß Liter

Der weiße Peñasol verdankt seinen Namen seinem Herstellungsort, dem sonnigen Tal der Steine, einer früheren Bezeichnung von Valdepeñas im Tal des Flusses Jabalón. Dieser Wein wird aus den in der Region Castilla-La Mancha heimischen Airén-Trauben hergestellt.

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
Airén

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
11 %

TRINKTEMPERATUR
8- 10 °C

Verkostungsnotizen

Dieser Wein zeichnet sich durch seine blassgelbe Farbe aus. In der Nase hat er Aromen von Blumen und weißen Früchten. Am Gaumen ist er sehr frisch, fruchtig und lebendig.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu Fisch, Salaten und Cremesuppen.

Technische Information

Die Trauben werden bereits am Weinberg strengen Kontrollen unterzogen, um den richtigen Zeitpunkt für die Lese zu wählen, damit aus ihnen Wein mit ausgeglichenem Süße- und Säuregehalt hergestellt werden kann. Die Gärung erfolgt bei 14-16 °C. Das Ergebnis ist ein fruchtiger und eleganter Wein.

Peñasol

Rebsortenweine

Peñasol Airén BIB

Airén-Trauben reifen unter der Sonne (span. Sol) des „Tals der Steine“ (span. Valle de las Peñas) und seinen frischen, kühlen Nächten optimal.



Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Trauberein 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
Airén

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
11%

TRINKTEMPERATUR
7-9 °C

Verkostungsnotizen

Hellgelbe. In der Nase intensive Aromen von Blumen und weißen Früchten. Cremig-seidig am Gaumen mit einem Hauch von Kräutern und Zitrusfrüchten.

Speiseempfehlung

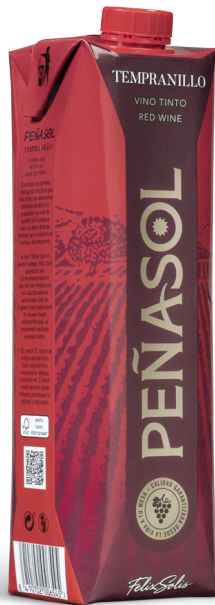
Die perfekte Begleitung zu Fisch, Meeresfrüchten und Salaten.

Technische Information

Die Trauben werden erst gelesen wenn sie die optimale Reife erreicht haben, um einen ausgeglichenen Wein mit optimalem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Die Gärung erfolgt für 10-12 Tage bei kontrollierter Temperatur (14-16 °C) in Tanks aus rostfreiem Stahl.

Rebsortenweine Peñasol Rot Prisma

Der rote Peñasol verdankt seinen Namen seinem Herstellungsort, dem sonnigen Tal der Steine, einer früheren Bezeichnung von Valdepeñas im Tal des Flusses Jabalón. Der Wein wird aus den in der Region Castilla-La Mancha heimischen Tempranillo-Trauben hergestellt.



Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Trauberein 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
12%

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 12-16 °C

Verkostungsnotizen

Das Gebiet Castilla-La Mancha, das sich in der mittleren Hochebene der iberischen Halbinsel befindet, ist das größte Weinanbaugebiet der Welt. In dieser großen Weinregion werden Rebsortenweine, Traubensaft und Sangrias hergestellt. Airén und Tempranillo sind die am häufigsten anzutreffenden Rebsorten dieser Region.

Speiseempfehlung

Dieser Wein passt besonders gut zu Reisgerichten, Pasta und Fleischartöpfen.

Technische Information

Die Trauben werden bereits am Weinberg strengen Kontrollen unterzogen, um den richtigen Zeitpunkt für die Lese zu wählen, damit aus ihnen Wein mit ausgeglichenem Süße- und Säuregehalt hergestellt werden kann. Der Most verbleibt für 2-3 Tage in Kontakt mit der Haut. Die Gärung erfolgt in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 22 °C. Das Ergebnis ist ein fruchtiger und ausgeglichener Wein.



Rebsortenweine Peñasol Rosé Prisma

Der Peñasol Rosé Prisma verdankt seinen Namen seinem Herstellungsort, dem sonnigen Tal der Steine, einer früheren Bezeichnung von Valdepeñas im Tal des Flusses Jabalón. Der Wein wird aus den in der Region Castilla-La Mancha heimischen Tempranillo-Trauben hergestellt.

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 %

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 8-10 °C

Verkostungsnotizen

Exzellenter, rosafarbener Wein. In der Nase intensiv und sehr einladend mit Aromen von Kirschen, Himbeeren und roten Johannisbeeren.

Speiseempfehlung

Ein perfekter Begleiter zu Suppen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.

Technische Information

Die Trauben werden bereits am Weinberg strengen Kontrollen unterzogen, um den richtigen Zeitpunkt für die Lese zu wählen, damit aus ihnen Wein mit ausgeglichenem Süße- und Säuregehalt hergestellt werden kann. Der Most verbleibt 8-10 Stunden lang in Kontakt mit der Haut. Die Gärung erfolgt in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 16-18 °C. Das Ergebnis ist ein leichter, reiner und fruchtiger Wein.

Rebsortenweine

Peñasol Tempranillo Garnacha BIB

Der rote Peñasol verdankt seinen Namen seinem Herstellungsort, dem sonnigen Tal der Steine, einer früheren Bezeichnung von Valdepeñas im Tal des Flusses Jabalón. Der Wein wird aus den in der Region Castilla-La Mancha heimischen Tempranillo-Trauben hergestellt.



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- Garnacha

STIL

Stillwein

ALKOHOLGEHALT

11%

TRINKTEMPERATUR

Die optimale Trinktemperatur beträgt 14 bis 16 °C.

Verkostungsnotizen

Dieser Wein kennzeichnet sich durch seine tiefrote Farbe und seinen weichen Geschmack.

Speiseempfehlung

Zu verschiedenen Fleischsorten und Reisgerichten servieren.

Technische Information

Die Trauben werden bereits am Weinberg strengen Kontrollen unterzogen, um den richtigen Zeitpunkt für die Lese zu wählen, damit aus ihnen Wein mit ausgeglichenem Süße- und Säuregehalt hergestellt werden kann. Der Most bleibt für 2-3 Tage in Kontakt mit der Haut. Die Gärung erfolgt in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 22°C und ergibt einen fruchtigen und ausgeglichenen Wein.