



Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Chardonnay

Die besten Trauben der Weinberge von „Valle de las Piedras“ reifen unter der Sonne dieser zentralen Region Spaniens. Dieser Wein wird aus Chardonnay-Trauben hergestellt, welche erst seit Kurzem hier angebaut werden. Der Boden aus Kalkstein und Lehm eignet sich großartig für diese Rebsorte.

Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE
Chardonnay

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12 %

TRINKTEMPERATUR
10 - 12 °C

Verkostungsnotizen

Hellgelb mit goldenen Schattierungen. Aromen von Apfel, Birne, Fenchel und tropischen Früchten auf einer feinen mineralischen Basis. Eleganter, reiner und frischer Wein.

Speiseempfehlung

Dieser Wein passt gut zu bestimmten Vorspeisen oder leichten Gerichten wie zum Beispiel Pasta, Meeresfrüchten oder Weichkäse.

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. Der Wein wird einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, welche ca. 6 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt für 10-12 Tage bei kontrollierter Temperatur (18 °C) in Tanks aus rostfreiem Stahl. Das Reifungsverfahren auf dem Bodenbett dauert nur kurze Zeit, um diesen eleganten, frischen und fruchtigen Wein herzustellen.