

D.O.Ca. Rioja

Auténtica Tempranillo

AUTÉNTICA spiegelt den reinen und unverfälschten Geschmack eines Gebietes mit einer großen Weinbautradition wie der DOCa Rioja wider. Auténtica Tempranillo zelebriert die Essenz dieser Rebsorte und würdigt sie als Hauptdarsteller und Vertreter einer international anerkannten Region.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter.

TRAUBE **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **16-17° C**

Verkostungsnotizen

Tief kirschrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von roten Früchten, Erdbeeren und Blumen, die sich am Gaumen mit seinen weichen, frischen Fruchtnoten perfekt widerspiegeln. Langer und angenehmer Abgang.

Speiseempfehlung

Passt gut zu Reis, Nudelsaucen, gegrilltem Fleisch, Käse und Salaten.

Technische Information

Hergestellt aus Tempranillo-Trauben. Die Herstellung beginnt mit einer Kaltmazeration von 48-72 Stunden, um die Farbe und die fruchtigen Aromen zu extrahieren. Die Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern bei Temperaturen zwischen 21 und 23ºC für etwa 8-10 Tage.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2025 Mundus Vini: Auténtica Tempranillo 2024
SILBER
2025 Japan Wine Challenge: Auténtica Tempranillo 2024