



## D.O. La Mancha

### Caliza Sauvignon Blanc Airén Viura

Caliza heißt auf Spanisch Kalkstein und beschreibt das Gelände auf dem dieser Wein gedeiht. Für unseren erstklassigen Caliza Weiß haben wir das Beste der drei Rebsorten Sauvignon Blanc, Airen und Viura eingefangen, um diese wundervolle Mischung zu kreieren, welche ein wahres Vergnügen für die drei Sinne Sehen, Riechen und Schmecken ist. Der perfekte Wein für eine Vielzahl spanischer Gerichte.



## Regionen

Im ehemaligen Königreich von Kastilien La Mancha gelegen, ist Mittelspanien das größte, ständige Weinanbaugebiet der Welt mit 300.000 Hektar Weinbergen. Es ist zudem der Schauplatz von Miguel de Cervantes berühmtem Roman, Don Quixote. Diese Denominación de Origen (D.O.; zu Deutsch Herkunftsbezeichnung) grenzt an Valencia und Murcia im Osten, zu Extremadura im Westen, Andalusien im Süden und Madrid im Nordwesten. Der Weinanbau in dieser Region begann zu römischen Zeiten und verbreitete sich besonders während des Mittelalters. Ferner hat die Vielseitigkeit des Landes zur Einführung einer großen Vielfalt internationaler Traubenarten geführt.

#### TRAUBE

**Eine Mischung aus Sauvignon Blanc, Airen und Viura**

#### STIL

**Stillwein**

#### ALKOHOLGEHALT

**12,5 %**

#### TRINKTEMPERATUR

**Am besten zwischen 10-12 °C**

## Verkostungsnotizen

Leuchtend Grüngelb mit wundervollen frischen Aromen von Kräutern, Äpfeln, Birnen und tropischen Früchten. Elegant mit einem lieblichen, langen und seidigen Abgang.

## Speiseempfehlung

Passt perfekt zu Tapas und einer Vielzahl spanischer Gerichte mit Meeresfrüchten, einschließlich Fisch in Buttersoße, Jakobsmuscheln oder Pasta und Käse.

## Technische Information

Die Trauben werden Ende September und Anfang Oktober nachts gelesen. Dank der kühlen nächtlichen Temperaturen bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Most 6 bis 8 Stunden bei kühlen Temperaturen mazeriert, damit die Aromen voll zur Geltung kommen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-16 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl, um den Geschmack zu verfeinern. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt. Das Ergebnis ist ein frischer und delikater Wein.