



D.O. La Mancha Caliza Gran Selección

Caliza Gran Selección wird aus Tempranillo-Trauben hergestellt. Die Trauben stammen von Weinbergen mit einem Produktionsvolumen von 4.000 Kilogramm pro Hektar. Die Lese erfolgt von Hand, damit die Trauben die Kellerei intakt und in ausgezeichnetem Zustand erreichen.



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
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13,5 %

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 15-18 °C

Verkostungsnotizen

Glänzende Kirschfarbe mit violetten Schattierungen – charakteristisch für junge Weine. Aromen roter Beeren und Veilchen. Am Gaumen der Geschmack roter Beeren zusammen mit einer großzügigen Textur und integrierten Tanninen.

Speiseempfehlung

Alle Fleischsorten, Geflügel, Pasteten und Käse.

Technische Information

Die Trauben werden bei niedrigen Temperaturen mazeriert, um die süßen Tannine und komplexen Verbindungen sanft zu lösen. Dadurch entsteht ein Wein mit expressivem Charakter, der den typischen Geschmack roter Beeren des Tempranillo ergänzt. Die Gärung erfolgt bei 22 bis 25 °C. Außerdem wird der Wein einer malolaktischen Gärung unterzogen, um die Tannine abzumildern.

Letzte Auszeichnungen

SILBER

2020 China Wine&Spirits Awards Best Value: Caliza Gran Selección 2018

2018 AWC Vienna: Caliza Gran Selección 2017