

D.O. La Mancha

Caliza Organic Verdejo-Sauvignon Blanc

Caliza bedeutet auf Spanisch Kalkstein und beschreibt den Boden, auf dem dieser Wein gedeiht. Für unseren Bio-Caliza haben wir das Beste aus den beiden Rebsorten Verdejo und Sauvignon Blanc eingefangen, um diese wunderbare Mischung zu kreieren, die ein wahrer Genuss für die drei Sinne Sehen, Riechen und Schmecken ist.

VEGANO

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 **Verdejo und Sauvignon Blanc**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12 %**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 10-12ºC**

Verkostungsnotizen

Blasse Zitronenfarbe mit Aromen von reifen Pfirsichen und tropischen Früchten.

Speiseempfehlung

Ideal zu leichter Küche wie Fisch und Krustentieren, Nudelsalaten und orientalischer Küche wie Sushi.

Technische Information

Die Trauben werden Ende September und Anfang Oktober nachts geerntet. Diese kühlere Temperatur ermöglicht es den Trauben, ihren wunderbaren aromatischen Charakter zu bewahren. Nach dem Pressen wird der Most 6 bis 8 Stunden lang bei kühlen Temperaturen mazeriert, um den maximalen Ausdruck der Aromen zu erreichen. Die Fermentation jeder Sorte erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks bei 14-16 ºC, um eine maximale Entfaltung der Aromen zu erreichen. Das Ergebnis ist ein frischer und delikater Wein.