



Rebsortenweine

Consigna Chardonnay

Die Chardonnay-Weinberge der Region de Castilla gewinnen zunehmend an Bedeutung, da wir mit unserem Angebot internationaler Rebsorten von Spanien aus weltweit expandieren. Diese spanischen Weine entwickeln sich bereits jetzt vielversprechend.

Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Traubenrein ausgebaut. Airén und Tempranillo sind die typischsten Rebsorten dieses Gebietes. Auch bei anderen nicht autochthonen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Viura, Sauvignon Blanc, Chardonnay usw. werden hervorragende Ergebnisse erzielt, was vor allem auf die klimatischen Bedingungen und die in dieser Region vorhandenen Böden zurückzuführen ist.

TRAUBE
Chardonnay

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12 %

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 8-10 °C

Verkostungsnotizen

Hellgelb mit goldenen Schattierungen. In der Nase spürt man intensive Aromen von Apfel, Pfirsich, Fenchel und tropischen Früchten. Am Gaumen cremig-seidig mit einem Hauch von Kernobst. Lieblicher, reiner und frischer Abgang.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu Pasta, Meeresfrüchten und 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 12-15 Tage bei kontrollierter Temperatur (14-16 °C) in Tanks aus rostfreiem Stahl. Danach folgt eine kurze Reifung, um einen eleganten, frischen und fruchtigen Wein herzustellen.