



## Vino de la Tierra de Castilla Consigna Chardonnay

Die Chardonnay-Weinberge der Region Tierra 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

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE  
**Chardonnay**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**12,5 %**

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.