

Rebsortenweine

Consigna Tempranillo-Shiraz

Consigna wird aus Shiraz- und Tempranillo-Trauben hergestellt. Die Trauben reifen hier dank der Hitze am Tag und den kühlen Abenden optimal.

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 **Tempranillo and Shiraz**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13 %**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 15-17 ºC**

Verkostungsnotizen

Tiefrote Farbe mit violetten Tönen. Das Bouquet vereint die Aromen von roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen zeigt dieser Wein eine perfekte Tannin und Frucht mit einer reichen Textur.

Speiseempfehlung

Der perfekte Begleiter zu Reisgerichten, Schweinefleisch und Lammgerichten.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, die üblicherweise 3 oder 4 Tage dauert. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von maximal 25 ºC in Tanks aus rostfreiem Stahl statt und dauert etwa 6 bis 8 Tage. Das Ergebnis ist ein strukturierter Wein, welcher jung genossen werden sollte.