

Contenda Shiraz



Rebsortenweine

Contenda Shiraz

Mit dem Wissen mehrerer Generationen über den Weinanbau haben wir einen spanischen Wein kreiert, der einen vollen Zwetschgengeschmack und die seidige Textur der internationalen Rebsorte Shiraz besitzt.

Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Traubenrein angebaut. 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
Shiraz

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12.5%

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 15-17 °C

Verkostungsnotizen

Dieser Wein zeichnet sich durch eine tiefe violette Färbung sowie zahlreiche fruchtige Aromen aus, während sich am Gaumen der Geschmack reifer Pflaumen und Zwetschgen vermischt, um einen sanften, leicht würzigen Abgang zu erzeugen.

Speiseempfehlung

Zu Würstchen und Kartoffelbrei servieren.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird kalter Mazeration ausgesetzt, üblicherweise 3 bis 4 Tage lang. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von maximal 25 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl statt.