



## 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

Das Gebiet Castilla-La Mancha, das sich in der mittleren Hochebene der Iberischen Peninsula befindet, ist das größte Weinanbaugebiet der Welt. Rebsortenweine werden mit einer Traubensorte produziert. Airén und Tempranillo sind die typischsten Traubensorten dieses Gebiets.

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.