



## D.O. Valdepeñas Diego de Almagro Weiß

Diego de Almagro entstand, um Gaumen weltweit zu begeistern. Technologie und Fachwissen haben, mit großem Respekt vor der Traube, einen modernen Weinstil entstehen lassen, welcher den internationalen Weingeschmack befriedigt.

### Regionen

Der Name Valdepeñas rührt von der gleichnamigen Stadt aus der Antike her, die in einem sonnenverwöhnten Flusstal gelegen ist, gespickt mit kleinen Felsformationen - Val de peñas (Tal der Felsen). Südlich von Kastilien-La Mancha in Zentralspanien gelegen, ist diese Region fast vollständig umschlossen von den Anbaugebieten der Herkunftsbezeichnung La Mancha D.O. und grenzt im Süden an Andalusien. Das Klima wird von Extremen beherrscht, mit Temperaturen von bis zu 40°C im Sommer und bis zu -10°C im Winter. Die Zukunft dieser Herkunftsbezeichnung liegt fest in der Hand ihrer aus Tempranillo-Trauben hergestellten Rotweine, die sich gut für die Alterung eignen, aus der herrliche Crianzas, Reservas und Gran Reservas hervorgehen.

TRAUBE  
**Airén**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**12 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten kühl,  
zwischen 7-9 °C**

### Verkostungsnotizen

Helles Zitronengelb. In der Nase Aromen von Blumen, Birne und Apfel. Ausgeglichener Gaumen mit subtilen Kräutern und Zitrusgeschmack.

### Speiseempfehlung

Ein perfekter Begleiter zu gedämpftem Fisch mit Gemüse, Meeresfrüchten, Tintenfisch sowie kalten und warmen Suppen.

### Technische Information

Für diesen Wein werden nur die besten Trauben ausgewählt. Techniken wie gekühlte Gärung tragen dazu bei, die delikate und jugendlich-aromatische Frische dieser Weine zu bewahren. Vor dem Pressen wird der Most 6 bis 8 Stunden bei niedrigen Temperaturen mazeriert. Die Gärung erfolgt bei 14-16 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl, um höchste Frische und besten Aromen zu erzielen.