

El Aviador Tempranillo



Vino de la Tierra de Castilla y León El Aviador Tempranillo

Für die meisten Menschen ist der Himmel die Grenze. El Aviador ist im Himmel zuhause.

Tempranillo ist die spanische Rebsorte par excellence und sie wird großräumig in der gesamten Region Kastilien und León angebaut und erhält unterschiedliche örtliche Eigennamen wie Tinta de Toro, Tinta del País usw.

Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla y León eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla y León, auf der nördlichen Hochebene Spaniens, stammen.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13,5%

TRINKTEMPERATUR
Kühl servieren bei 14 bis 16°C.

Verkostungsnotizen

Farbe: Tiefes Kirschrot mit violetten Tönen. In der Nase: Aromen von roten und schwarzen Beeren mit einem Hauch von Lakritze. Am Gaumen: Konzentrierte schwarze Früchte mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen Fruchtigkeit und Tanninen. Rund, sanft und anhaltend.

Speiseempfehlung

Der perfekte Begleiter für Wurst und Schinken, wie Chorizo oder Serrano-Schinken, Reis, Nudelgerichten und Käse.

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 8 bis 10 Tage dauert. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von 22-24 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl statt, um das optimale Gleichgewicht zwischen Tanninen und Fruchtigkeit zu erzielen.