

Kingpin



Premium Blend

Kingpin

Der Kingpin regiert sein Reich mit absoluter Autorität. Durch die verführerischen Reize eines gut ausgewählten Weins aus dem Schatten gelockt, täuscht seine entspannte Haltung über seine gewaltige Macht hinweg. In diesem Wein findet der Kingpin einen ebenbürtigen Partner: ein reichhaltig gefüllter, weicher Rotwein mit üppigen Aromen dunkler Beeren und einem Hauch von Vanille.



Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE
Tempranillo und Syrah

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13.5%

TRINKTEMPERATUR
**Zwischen 15°
und 18°C.**

Verkostungsnotizen

Der Wein hat eine klare und strahlende kirschrote Farbe. In der Nase aromatisch, elegant mit komplexen Aromen von schwarzen Beeren in Kombination mit Süßholz und Balsamico; feiner Charakter, elegant und lang anhaltend. Am Gaumen präsentiert sich ein fruchtiger Wein mit breiten Aromen, samtig, voll und rund in Kombination mit feinen Kakaonoten.

Speiseempfehlung

Diesen Wein kann man einfach so genießen. Er passt aber auch perfekt zu Lamm und Käse oder zu Blauschimmelkäse.

Technische Information

Dieser Wein ist eine ganz besondere Cuvée aus Syrah und Tempranillo Trauben verschiedener spanischer Weinanbaugebiete, die ihre eigenen Besonderheiten aufweisen.

Die Trauben stammen von alten Rebstöcken und werden von Hand verlesen.

Die Weinbereitung findet in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen von 26 °C – 28°C für 10 bis 14 Tagen statt. Bis zum Ende der malolaktischen Gärung wird der Wein für etwa 3 bis 4 Monate in amerikanischen Eichenfässern gelagert.