



D.O. Valdepeñas Los Molinos Crianza

Nur die besten Tempranillo-Trauben werden ausgewählt, um diesen anspruchsvollen Wein herzustellen, der voller köstlicher Noten von Vanille und Gewürzen ist.

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
Tempranillo.

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
16-17 °C**

Verkostungsnotizen

Tiefes Rubinrot mit kirschfarbenen Schattierungen. In der Nase kräftige Aromen von schwarzen Früchten, Vanille und Gewürzen. Angenehm und sanft am Gaumen, mit einem guten Tanningehalt und einem schönen langen Abgang. Sollte möglichst nach 5 oder 6 Jahren getrunken werden.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch, Wild, Geflügel und Käse.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und bei kontrollierter Temperatur vergoren, damit sich das Aroma optimal entfalten kann. In der anschließenden Mazeration erhält der Wein seine charakteristische Farbe, den Geschmack und die Tannine. Danach reift er vor dem Abfüllen 6 Monate lang in Fässern aus amerikanischer Eiche. Danach lagern die Flaschen 2 Jahre.