



D.O. Valdepeñas Los Molinos Reserva

Nur die besten Tempranillo-Trauben aus unseren eigenen Weinbergen werden ausgewählt, um den anspruchsvollen Los Molinos Reserva voll köstlicher Noten von Vanille und Gewürzen herzustellen.

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. Am Gaumen vollmundig und komplex, mit ausgezeichnet strukturierten Tanninen und einem sehr schönen, langen und sanften Abgang.

Speiseempfehlung

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

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und bei kontrollierter Temperatur vergoren, damit sie ihr Aroma gänzlich entfalten können. Durch die anschließende Mazeration erhält der Wein seine charakteristische Farbe, seinen Geschmack und die hervorragenden Tannine. Danach reift er vor dem Abfüllen 12 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche. Die Flaschen lagern danach 2 bis 3 Jahre in unserem Keller.

Letzte Auszeichnungen

SILBER

2019 Gillbert & Gaillard International Challenge: Los Molinos Reserva 2014