D.O. Valdepeñas

Los Molinos Airén-Verdejo

Los Molinos Airen – Verdejo ist das Ergebnis der sorgfältigen Auswahl bester Trauben. Obwohl dies ein junger Wein ist, hat er eine großartige Struktur.

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. Das Klima wird von Extremen beherrscht, mit Temperaturen von bis zu 40ºC im Sommer und bis zu -10ºC 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 **Airen und Verdejo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12%**	TRINKTEMPERATUR **Am besten kühl, zwischen 8-10 ºC**

Verkostungsnotizen

Helles Zitronengelb mit goldenen Schattierungen. Frisch und intensiv mit Blumen- und Fruchtaromen. Vollmundig, sanft, mit ausgeglichener Säure und einem Hauch von Fenchel, Kräutern, Zitrusfrüchten, Melone und Pfirsich am Gaumen.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu frischer, leichter Küche, insbesondere zu Fisch und Meeresfrüchten, von Sushi bis Tintenfisch. Dieser Wein passt auch hervorragend zu Spanferkel.

Technische Information

Ein Großteil der Lese erfolgt nachts, um Temperaturen unter 12 ºC zu gewährleisten, sodass die Verdejo-Traube ihr ganzes Potenzial entfalten kann. Jeder Schritt des Herstellungsverfahrens verlangt große Sorgfalt, um die Oxidation des Safts und des Weins zu verhindern. Die Mazeration samt Haut erfolgt bei niedriger Temperatur. Die Gärung erfolgt 12-15 Tage bei ca. 14-16 ºC , um ein optimales Aroma zu erzielen.