



Vino de la Tierra de Castilla

Orquesta Tempranillo Shiraz

Orquesta wird aus Shiraz- und Tempranillo-Trauben hergestellt. Die Trauben reifen hier dank der Hitze am Tag und den kühlen Abenden optimal.

Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE
Tempranillo und Shiraz

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13 %

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 15-17 °C

Verkostungsnotizen

Farbe: Tiefes Rot mit Violettönen. In der Nase: Aromen roter und schwarzer Beeren, mit einem Hauch von Veilchen. Am Gaumen: Starke Note schwarzer Früchte und ein perfektes Gleichgewicht aus Früchten und Tanninen, welches von einem Hauch gerösteter Eiche abgerundet wird.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu Fleisch, Wild (Hirsch oder Reh) oder Pasteten.

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 3 oder 4 Tage dauert. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von maximal 25 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl statt und dauert etwa 6 bis 8 Tage. Das Ergebnis ist ein strukturierter Wein, welcher jung genossen werden sollte.