



Rebsortenweine

Peñasol Tempranillo Liter

Der rote Peñasol verdankt seinen Namen seinem Herstellungsort, dem sonnigen Tal der Steine, einer früheren Bezeichnung von Valdepeñas im Tal des Flusses Jabalón. Der Wein wird aus den in der Region Castilla-La Mancha heimischen Tempranillo-Trauben hergestellt.

Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Traubenrein angebaut. Airén und Tempranillo sind die typischsten Rebsorten dieses Gebietes. Auch bei anderen nicht autochthonen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Viura, Sauvignon Blanc, Chardonnay usw. werden hervorragende Ergebnisse erzielt, was vor allem auf die klimatischen Bedingungen und die in dieser Region vorhandenen Böden zurückzuführen ist.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12 %

TRINKTEMPERATUR
Die optimale Trinktemperatur beträgt 14 bis 16 °C.

Verkostungsnotizen

Dieser Wein kennzeichnet sich durch seine tiefrote Farbe und seinen weichen Geschmack.

Speiseempfehlung

Zu verschiedenen Fleischsorten und Reisgerichten servieren.

Technische Information

Die Trauben werden bereits am Weinberg strengen Kontrollen unterzogen, um den richtigen Zeitpunkt für die Lese zu wählen, damit aus ihnen Wein mit ausgeglichenem Süße- und Säuregehalt hergestellt werden kann. Der Most bleibt für 2-3 Tage in Kontakt mit der Haut. Die Gärung erfolgt in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 22°C und ergibt einen fruchtigen und ausgeglichenen Wein.