



Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Shiraz

Die besten Trauben der Weinberge von „Valle de las Piedras“ reifen unter der Sonne dieser zentralen Region Spaniens. Die Rebsorte Shiraz hat eine lange Anbausaison und eignet sich gut für alle Klimaarten, insbesondere für die Region La Mancha.

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
Shiraz

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12,5 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen 15
und 17 °C**

Verkostungsnotizen

Intensive Himbeerfarbe mit Aromen von Veilchen, Pflaumen und schwarzen Beeren. Am Gaumen spürt man einen Geschmack nach Pflaumenmarmelade, Johannisbeeren und Brombeeren mit einem langen Abgang.

Speiseempfehlung

Dieser Wein ist die perfekte Begleitung zu allen Käse- und Wurstsorten. Eintöpfe und gebratenes Schweine- oder Lammfleisch eignen sich ebenfalls hervorragend dazu.

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 2 oder 3 Tage dauert. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von maximal 25 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl.